

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ "СОШ ст. Старица"

(наименование организации)

Дата проверки: 9.10.2024

Время проверки: 10:40

Состав комиссии:

Свешникова А.В. - зам. директора по ВР.

Яковлева Л.В. - соц. педагог

Жодрева А.А. - педагог-психолог.

Бакстиева Т.В. - член ред. комитета

Тимонова С.Н. - член ред. комитета.

Лебедева М.С. - член ред. комитета.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови	100	102	+2
2	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	260	+10г.
3	Макароны отварные	150	153	+3г.
4	Творог	90	94	+4
5	Чай с сахаром	200	210	+10
6	Хлеб ржаной	40	40	—
7	Хлеб пшеничный	40	40	—

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Объёмы блюд соответствуют

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 3 дня (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет.

Члены комиссии:

*Свечникова А.В. - Присл
Яковлева Л.В. - Присл
Козырева Я.А. - Присл
Бактирова Д.В. - Присл
Тимонова С.Н. - Присл
Медведева М.С. - Присл*