

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Туендатская ООШ

(наименование организации)

Дата проверки: 16.09.2021.

Время проверки: 10.00

Состав комиссии:

1. Кабанова Анна Андреевна
2. Шишкина Марина Владимировна

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	<u>Суп Паша</u>	<u>0,250</u>	<u>0,250</u>	<u>—</u>
2	<u>Бигус</u>	<u>0,240</u>	<u>0,240</u>	<u>—</u>
3	<u>Корейский салат</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>—</u>
4	<u>Хлеб</u>	<u>0,04</u>	<u>0,04</u>	<u>—</u>
5	<u>Апельсин</u>	<u>0,150</u>	<u>0,150</u>	<u>—</u>
6				
7				

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

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Нарушения классики и выезда

Члены комиссии:

Кабачкова А.А. Каб

Ешанина Е.В. Еш
