

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Туендатская ООШ

(наименование организации)

Дата проверки: 16.04 2024

Время проверки: 10¹⁰

Состав комиссии:

Набакаева Елена Андреевна
Ешакма Мария 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 гороховый</u>	<u>250</u>	<u>250</u>	<u>—</u>
2	<u>Макароны отварные</u>	<u>200 гр</u>	<u>200 гр</u>	<u>—</u>
3	<u>Чушки</u>	<u>200 гр</u>	<u>200 гр</u>	<u>—</u>
4	<u>Какао</u>	<u>200 гр</u>	<u>200 гр</u>	<u>—</u>
5	<u>Хлеб</u>	<u>30 гр</u>	<u>30 гр</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/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

*Нарушений не выявлено. Замечаний нет
все соответствует требованиям НТД*

Члены комиссии:

Кобальцева А.А.

Смагина И.В.

Каб
СВ