

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ им. В.С. Чернышова с. Большое
Матвеево

(наименование организации)

Дата проверки: 03.02.21

Время проверки: 11.00

Состав комиссии:

Неркетица Надежда Николаевна.

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>Снагедати</u>	<u>150г</u>	<u>150г</u>	<u>150г</u>
2	<u>Фрикадельки из говядины</u>	<u>55/50</u>	<u>55/50</u>	<u>55/50</u>
3	<u>Напиток апельсиновый</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>200</u>
4	<u>Хлеб</u>	<u>40</u>	<u>40</u>	<u>40</u>
5				
6				
7				

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

полностью 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 _____ (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
Очень вкусно, сытно.*

Члены комиссии:

Тиф / Николаева Н.И.