

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

(наименование организации)

Дата проверки: 19.10.2020

Время проверки: 11.00

Состав комиссии:

Петрова Наталья Ивановна  
Павлов Геннадий Васильевич

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	Борщ со сметаной	200/5	200/5	200/5
2	Восемь отварных, соус	50/50	50/50	—
3	Мамазики отварные	200/10	200/10	—
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15	200/15	—
5	Хлеб пшеничный	20	20	—
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 19.10.2020 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

**Члены комиссии:**

Литурова Катерина Ивановна  
Лавилов Геннадий Васильевич

---



---



---

*Ленин*  
