

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

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

(наименование организации)

Дата проверки: 19.10.2020г.

Время проверки: 10:05.

Состав комиссии:

1. Селинова Наталья Петровна

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	Сосиски отварные, соус	50/150	50/150	0
2	Макаронны отварные	150/10	150/10	0
3	Тай с сахаром и лимонам	200/157	200/157	0
4	Хлеб пшеничный	20	20	0
5	Хлеб ржаной	20	20	0
6	Йогурт	100	100	0
7				

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

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке полностью 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:

Замечаний нет

Члены комиссии:

Селинова Н.П. Селф-