

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

(наименование организации)

Дата проверки: 5.04.2023г

Время проверки: 12⁰⁰

Состав комиссии: Тетлюк Елена Петровна, Тукмакова Луиза Турьевна

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	Суп каф-ый с рисом с кур-ей	9,250	9,250	
2	Картофельное пюре	9,200	9,200	
3	Каша из смеси сухофруктов	9,200	9,200	
4	Хлеб пшеничный	9,040	9,040	
5				
6				
7				

