

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

(подпись организации)

Дата проверки: 18.02.2023г

Время проверки: 10<sup>00</sup>

Состав комиссии:

Попров Александр 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	Кортежешное пюре	0,200	0,200	
2	Соус красный основный	0,050	0,050	
3	пюре из картофеля с маслом	0,060	0,060	
4	какао с молоком	0,200	0,200	
5	Хлеб пшеничный	0,040	0,040	
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:**

Замечаний нет

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Члены комиссии:**

Попов А. В.

---

---

---

---