

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ СШ №1

(наименование организации)

Дата проверки: 18.03.2022

Время проверки: 9:30

Состав

комиссии: Робинцова С.В., Дроздина Н.С., Жилинская О.В.

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.

Наименование блюда

Выход по меню (гр.)

Фактический выход(гр.)

Разница при взвешивании (гр.)

1 Биточки куриные 90./93

2 Соус сметанный 20./20

3 Макароны отварные 150./150

4 Чай 200/200

5 Хлеб пшеничный 40/40

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 17.03.2022 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Негатив накрывать столы на 5 мин. позже, т.к. блюда на первых столах остаются.

Члены комиссии:

З Давыдова Светлана Валентиновна
предст. род. кеш. 3 В кш.

Даш. Амишикова Оксана Владимировна
предст. род. кеш. 8. В кш.

Дш Дрекина Надежда Сергеевна
предст. род. кеш. 4. В кш.