

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

ТБОУ СОШ с. Новокуровка

(наименование организации)

Дата проверки: 24.09.2019

Время проверки: 10.00

Состав комиссии: Муравьева Р.А., Заващичина Е.Ю., Макарова И.А., Макарова М.П.

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.)

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)
1	Суп гороховый с мясом курицы	250 гр	250 гр
2	Чай с булочкой	200 гр, булочка - 100 гр	
3	Хлеб - 0,996 гр		
4			
5			
6			
7			

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

Соответствует выход

- 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 сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

нет замечаний

Члены комиссии: Муравьева Р.А. (куратор)
Заващичина Е.Ю.
Макарова И.А.
Макарова М.П.