

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

(наименование организации)

Дата проверки: 26.03

Время проверки: 11:00

Состав комиссии:

И.А. Харисова - отв за орг. пит
А.Ю. Тамиева - член ред. комитета
З.Т. Агметова - член ред. комитета

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	Салат из свеклы	60	60	0
2	Жаркое из курицы (мякоть)	150+50	200	0
3	Чай	200	200	0
4	Хлеб	30	30	0
5	Блинчики с повидлом	63	63	0
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 26.03 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечания по работе столовой не было. Меню соответствует заявлению. Качество блюд и их температура не вызывает нареканий. Работа столовой оценивается на отметку „хорошо“

Члены комиссии:

А.Х. Харисова
А.В. Татиева
З.Т. Алиева

паз