

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ "СОШ №53"

(наименование организации)

Дата проверки: 23.04.21

Время проверки: 9.00

Состав комиссии:

Харисова И.Ж. - отв. за организацию
питания
Бадрутдинова И.И. - член. ред. комиссии
Тимуртдинова И.Р. - член ред. комис-
сии

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 свекольный	60г	60г	—
2	Запеканка картофель	186г	186г	—
3	Чай с молоком	200г	200г	—
4	Маршмэллоу			
5	Хлеб "Рабинуриско"	38	38	—
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 имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Работа столовой оценивается на оценку «отлично». Запеканки и салат соответствуют требованиям, вкусовые качества на хорошем уровне

Члены комиссии:

Карисова И.А.
Тимаретдиновы А.Р.
Бадретдиновы И.И.