

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ „СОШ №53

(наименование организации)

Дата проверки: 21 декабря

Время проверки: 11 00 - 12 00

Состав комиссии:

Л.Х. Карисова - отв. за организацию
горячего питания

Л.Р. Тимазетдинова - предс. прогр. комм.
итета

А.Ю. Ташева - член родительского комм.
итета. З.А. Ахмедова - член родит. комм.
итета

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	<u>Зеленая горошек</u>	<u>30г</u>	<u>30г</u>	<u>—</u>
2	<u>Полу (мекоть курица)</u>	<u>200г</u>	<u>200г</u>	<u>—</u>
3	<u>Чай с кондретом</u>	<u>216г</u>	<u>217г</u>	<u>0,1г</u>
4	<u>Хлеб (белый)</u>	<u>30г</u>	<u>30г</u>	<u>—</u>
5				
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:

Замечание по поводу поведения несо-
терох учащихся за столом.
Замечаний по поводу работы сто-
лов нет.

Члены комиссии:

Зрикова Л.А. *Вед.*
Шарташова И.П. *Вед.*
Ю. Тамшева
Р. Ашкова