

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ „СОШ №53“

(наименование организации)

Дата проверки: 10.11.21

Время проверки: 10:00

Состав комиссии:

Харисова Л.Х. - ст. по орг. пита-
ния, Л.Р. Тимазетдинова - проф. кам-
паны, А.Ю. Таишва, Бадрутдинова -
члены родительского 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 свежих	602	652	+5
2	Трешка с мясом(гов)	2002	2302	+30
3	Чай с лимоном	207	208	—
4	Хлеб	302	302	—
5	Суп (на второе питание)/рассольн	2852	2892	+ 4
6	Компот(2е лит)	2002	2002	—
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 1 день (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. Так же сопровождают учителя, проводившие урок

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний к работе столовой нет.
Следует привлечь учащихся
отдельных классов к вторичной пита-
нии, так как у них нет уроков.
Питаются супом не все отделик-
массенки.

Члены комиссии:

Харисова Л.К. хдс
Тимазетдинова Л.Р. СР
Тамшева А.Ю. Тад-
Баррутдинова Л.И. Фед