

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №3»

(наименование организации)

Дата проверки: 15.09.21

Время проверки: 8.45

Состав комиссии:

Ответственный за организацию питания - А.Н. Карисов
А.Р. Тимазетдинов - предс. проор. комитета
А.Ю. Ташево, З.Р. Ахмедов - 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 огурцов	60г	60г	—
2	Котлеты рыбные	90г	90г	—
3	Пюре картофельное	150	155	+5г.
4	Чай с лимоном	225	225г	—
5	Хлеб	1/30	1/30	
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 1 сутки) (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. имеется сопровождение детей до столовой.

Замечания и рекомендации по проверке:

Учащиеся старших массов обра-
туют внимание на соблюдение
гигиенических норм - мыть руки
перед едой.

Члены комиссии:

А.А. Перисова Подп.
А.Р. Тимуретдинова Подп.
А.Ю. Ташева Подп.
З.Ишмева Подп.