

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ, СОШ №53'

(наименование организации)

Дата проверки: 14.02.2012

Время проверки: 9.00

Состав комиссии:

Л.Х. Харисова - отв. за организацию
горячего питания
А.Ю. Ташева - чл. ред. комитета
З.А. Амирова - чл. ред. комитета
Л.И. Бадрутдинова - чл. 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	Квашеная капуста	60г	60г	—
2	Зразы с сыром, мясом	90г	91г	+ 0,1
3	Картофель тушен	150г	150г	—
4	Чай	200	200	—
5	Хлеб	30	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 14.01 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Значительных замечаний по работе столовая не выявлено. Работа столовой на момент проверки оценивается на отметку „хорошо“

Члены комиссии:

Л.К. Карасова
А.Ю. Ташиева
З.Р. Ашиева
А.И. Бардугинова