

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ «Васильевская СОШ №3 ЗМР РТ»

Дата проверки 22.11.2014

Время проверки 11.15.

Состав комиссии:

- Кассирова И.А.  
Мещеряков Д.Р.  
Ткачев И.В.  
Саргеева Р.В.  
Михайлов С. (инспектор)

В результате осмотра пищеблока и взвешивании готовых блюд установлено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
2. Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид спец.одежда) соблюдается /не соблюдается
4. Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
5. Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
6. Меню соответствует/не соответствует примерному меню
7. Вкусовые качества блюд соответствуют/ не соответствуют предъявленным требованиям

**КОНТРОЛЬНЫЕ ВЗВЕШЕВАНИЕ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

№	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)
1.	Овощи свежие	60г.	59г.
2.	Картофель при. с фарш.	200г.	200г.
3.	Салат с сахаром с мяс.	20г.	20г.
4.	Дамоч.	40	45г.
5.	Брюква	60	61г.

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/ не соответствуют объемам заявленных меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/ съели всё.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Порции соответствуют 7 порциям  
Вкусно, аппетитно.  
Персонал соблюдает требования  
к чистоте, график работы.  
Замечаний нет!

Члены комиссии:

1. [подпись]
2. [подпись]
3. [подпись]
4. [подпись]
5. [подпись]