

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ № 1 г. Н. Н. Амурово с. Новинское
(наименование организации)

Дата проверки: 22.03.2021

Время проверки: в 10⁰⁰ч

Состав комиссии:

Шельмова И. И.
Гаммисова А. И.
Александрова С. В.

проверки организации питания в школьной столовой

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>Полведерки порк. 30</u>			
2	<u>Сыр (корюшечки)</u>			
3	<u>Котлеты из мяса н/р.</u>			
4	<u>Соус томатный</u>			
5	<u>Макаронные изделия отварные</u>			
6	<u>Чай с сахаром.</u>			
7	<u>Хлеб пшеничный восточного разлива</u>			

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют.

- 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: _____

При проверке замечаний не было.

Члены комиссии:

Петрова И. И.

Гаммиева А. Н.

Алиджиева С. В.

Таш

Алиев