

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 30.09.2022

Время проверки: 13.20

Состав комиссии: Великова И.В.  
Саса М.А.  
Окиев Д.И.  
Игоскуринов Н.А.  
Каракозова И.А.

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

Контроль взвешивания готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Рыба тушеная в сметане соусе (рыба треска)	120	120	0
2	Помидоры свежие	100	100	0
3	Лук репчатый	142	142	0
4	Сек фруктовой (яблочной)	200	200	0

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

- 
- Соблюдение температурного режима соблюдается/ не соблюдается
  - Качество питания - много блюд осталось не тронутыми/ съели больше половины/ съели всё
  - Суточная проба имеется/ не имеется (за 30.09 2022 (срок хранения 48 часов)
  - Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется
  - Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед

**Замечания и рекомендации по проверке:**

---

---






---

---

---

---

**Члены комиссии:**

	Строскуриня Ж.А.
	Орлов Д.И.
	Климов А.В.
	Сосса Т.Н.
	Жазанбекова И.А.