

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
ГБОУ СОШ с. Васильевка

(наименование организации)

Дата проверки: 21.03.2022

Время проверки: 13.00

Состав комиссии: Нарубина Ю.И., Кузнецова Т.В.

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 не проверилось.
Выход по меню (гр.)
Фактический выход
(гр.)
Разница при взвешивании (гр.)
_____ класс

№ п/п	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1					
2					
3					
4					
5					
6					

- 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 21.03.22 (срок хранения 48 часов)
 - Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
 - Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Колбасы (тефтели) имеют запах колбасы, розового цвета. Качество не соответствует заявленным требованиям.

Члены комиссии:

Сардина Ю.И. 
Пудякова Г.В. 