

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

(наименование организации)

Дата проверки: 07.02.22.

Время проверки: 8.30

Состав комиссии: председатель управляющего совета ГБОУ СОШ с. Васильевка - Селеев В.А., ответственная по питанию - Кузнецова Т.В., член брокерской комиссии - Макарьева А.Г.

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.)
 _____ класс

№ п/п	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1	<u>Оладьи с яблоком</u>	<u>200г</u>	<u>280г</u>	<u>+80г</u>	
2	<u>сладкий чай</u>	<u>180г</u>	<u>180г</u>	<u>0</u>	
3	<u>йогурт</u>				
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 07.02.22 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

*Амары вкусное, теплое.
Срок годности йогурта соответствует.*

Члены комиссии:

[Подпись]

[Подпись]

[Подпись]
