

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

(наименование организации)

Дата проверки: 25.11.2022
 Время проверки: 11:50 - 12:10
 Состав комиссии: Ядова Н.П.

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.)
4 класс

№ п/п	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1	Салат из белокочанной капусты	100	100		
2	Пассата из помидор со специями	200	200		
3	Стейк (Шницель) из курицы с соусом	100	100		
4	Картофель отварной тушеный	180	180		
5	Каша из сушеных фруктов	180	180		
6	Клео рис/ма	030	030		

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Раисовский как Лениградский - наваристый, соли в меру.
Стейк из курицы - не дожаренной, приятный вкус
Салат из капусты - хорошее соотношение капусты
маринада и мяса. Картофель и овощи - приобжарено
хорошо, соли в меру.

Члены комиссии:



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

(наименование организации)

Дата проверки: 25.11.2013

Время проверки: 13:30 - 13:50

Состав комиссии: Барбанова А.Е., Лазарева С.В., Курбанов С.Т.

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.)

48 / 30 класс

№ п/п	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1	Салат из капусты	100	100		
2	Рассольник	200	200		
3	Стейк	100	100		
4	Картофель с овощами	180	180		
5	Компот из сухофр.	180	180		
6	Десерт фруктов	050	050		

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

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Рассольник не соответствует рецепту
2. Картошка (гарнир) очень горячая, не хватает соли
котлета холодная (из холодильника) т.е. ^{детские} ^{раздают}
3. Суп совсем без вкуса, это не рассольник.

Члены комиссии:

~~Грант~~ / А.Е. Барбарова
~~Мазар~~ / С.В. Лазарева
~~А.А.~~ / А.А. Мазерюк
~~Б.С.~~ / Б.С. Вурдакова

4. Картофель заморожен и разморожен при приготовлении.
5. Салат хороший.