

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

(наименование организации)

Дата проверки: 12.10.23.
 Время проверки: 8.45
 Состав комиссии: Самоев В. 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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п

Наименование блюда
 Выход по меню (гр.)
 Фактический выход
 (гр.)
 Разница при взвешивании (гр.)
1-4 класс

№ п/п	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1	<i>Горошек зеленый</i>	<i>020</i>	<i>20</i>	<i>-</i>	
2	<i>Талочки с крупой</i>	<i>090</i>	<i>90</i>	<i>-</i>	
3	<i>Макаронное изделие</i>	<i>150</i>	<i>140</i>	<i>-10</i>	
4	<i>Сок фруктовый</i>	<i>200</i>	<i>200</i>	<i>-</i>	
5	<i>Хлеб пшеничный</i>	<i>020</i>	<i>20</i>	<i>-</i>	
6	<i>Хлеб ржаной</i>	<i>020</i>	<i>20</i>	<i>-</i>	

- 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 12.10.2023, _____ (срок хранения 48 часов)
 - Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
 - Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет.

Члены комиссии:

Селев В.А.

Рами

