

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

(наименование организации)

Дата проверки: 18.09.13г.

Время проверки: 8, 30

Состав комиссии: Меремикова Алла Эвелевна родитель
Уршина В. А. м., Бешурова Елена Сергеевна род.имень ЧА ки
Христенко М. 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.)
 _____ класс

№ п/п	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1	<i>Телушко менинге</i>	<i>90</i>	<i>88</i>	<i>2</i>	
2	<i>Каша греч.</i>	<i>150</i>	<i>155</i>	<i>5</i>	
3	<i>Овощи картофельно</i>	<i>220</i>	<i>220</i>	<i>0</i>	
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 18.04.2022, (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:

Сергей
Петр
Илья