

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

Дата проверки: 10.10.2023 г.

(наименование организации)

Время проверки: 11.25

Состав комиссии: руководитель Лермонтова Алла Евгеньевна

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 соответствуют

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>Миса</u>	<u>220</u>	<u>220</u>		
2	<u>Овощи тушен.</u>	<u>180</u>	<u>180</u>		
3	<u>Салат из свеклы</u>	<u>60</u>	<u>60</u>		
4	<u>Каша из гречихи</u>	<u>200</u>	<u>200</u>		
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 10.10.2023г. (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Первое блюдо пересоленное, пустое по виду, хотя все ингредиенты присутствуют в полном объеме.

Члены комиссии:

Семин
