

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ ООШ п. Калининский

дата проверки: 13.10.2021г.

время проверки: 14.25

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. лежда) соблюдается/не соблюдается

нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено

истота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме

меню соответствует/не соответствует примерному меню.

кусковые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

| № | Наименование блюда | Выход по меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|---|------------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------------|
| | <u>Овощное суповое блюдо</u> | <u>100г</u> | <u>100г</u> | <u>-2</u> |
| | <u>Чашка с манной кашей</u> | <u>100г</u> | <u>198г</u> | <u>+6</u> |
| | <u>Желе с малиной</u> | <u>30г</u> | <u>30г</u> | <u>-</u> |
| | <u>Блюдо из говядины</u> | <u>90г</u> | <u>90г</u> | <u>-</u> |
| | <u>Гречка</u> | <u>100г</u> | <u>100г</u> | <u>-</u> |

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 имется/не имется (за 14.10.2021г. (срок хранения 48 часов)

Бракеражный журнал готовой продукции имется/не имется

- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет.

Члены комиссии:

Варшавская Е.В.
Белова И.С.
Иванова И.В.
Будярова З.В.