

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ ООШ п. Калининский

дата проверки: 05.09.2024.

время проверки: 10.30

результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

логическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно

рушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.

соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.

одежда) соблюдается/не соблюдается

ушений в зале столовой выявлено/не выявлено

тота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме

но соответствует/не соответствует примерному меню.

совые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
суп картофельный	15	17	+2
яйцо вареное	40	40	—
каша рисовая	180	174	-6
какао с маком	180	180	—
рис с мясом	40	40	—
яблоко	100	96	-4

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам
заявленным в меню.

соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается

качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.

Уточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)

ракетный журнал готовой продукции имеется/не имеется

- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет.

Члены комиссии:

Рябенко Е.В. МБОУ
Бажова И.О. ОУ
Мамкина И.В. УИ
Бажова З.Ф. УИ