

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Грамотская СОШ №11

(наименование организации)

Дата проверки: 12.01.2024г.

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии:

Ангина Е.В.
Шлюндт В.И.

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	<u>Котлета рыбная</u>	<u>60 гр</u>	<u>60 гр</u>	
2	<u>Сложной гарнир (рис отварной, овощи тушеные)</u>	<u>180 гр</u>	<u>180 гр</u>	
3	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>50 гр</u>	<u>50 гр</u>	
4	<u>Чай</u>	<u>200 гр</u>	<u>200 гр</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 имеется/не имеется (за 11.01.2022г. (срок хранения 48 часов)
 - Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
 - Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечания и рекомендации по проверке питания отсутствуют.
С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар)

Стебизинский Е. Н. _____

Комиссия с актом ознакомлена:

Шиндигт В. И. - И

Ангина Е. В. - mm

Редорова Е. В. - ЕВ