

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ «ОСШ п.ч.у. с-за «Б. лет Катисе»
(наименование организации)

Дата проверки: 12.10.2022

Время проверки: 11:00

Состав комиссии:

Науманова С.А. - ответ. за орг. гор. пит.
Сарсинаева А.М. - ред. ком.
Шерф А.В. - завхоз
Исмаева Ж.А. - ред. ком.

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	Львовские закусочки с джем.	190	191	1
2	Корейский салат с морепродуктами	200	200	0
3	Чушки	100	100	0
4				
5				
6				
7				

- 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 11.10 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Температурный режим соблюдается частично.
Рекомендации:
горячие блюда (супы, соусы, напитки) не ниже 75°C
вторые блюда и гарниры не ниже 65°C
напитки не ниже 14°C

Члены комиссии:

[Подпись] / Науманова С.А.
[Подпись] / Медер Л.В.
[Подпись] / Сарсенбаева Л.М.
[Подпись] / Кузнецова Ж.В.