

Акт

проверки организации питания в школьной столовой

МОБУ СОШ № 2

Дата проверки: 24.01.2024.

Время проверки: 13.00-13.30

Состав комиссии:

Вашитова А.М. - ответственная за питание
Мамбеева В.В. - зам. директора по ВР
Жайворонок А.Т. - родитель 5, Б" класса
Аксюткина М.А. - родительница 9, Б" класса

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 сотрудником 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.	Салат витаминный	80	80	—
2.	Фрикадельки мясные из говяд. 50/50	100	100	—
3.	Творожное пюре с растит. /м.	200	200	—
4.	Соус томатный	50	50	—
5.	Чай с лимоном	200	200	—
6.	Хлеб пшеничный	15	15	—

- 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 все.
- Суточная проба имеется/не имеется.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке :

Члены комиссии:

Вашитова А. М. _____

Матвеева В. В. _____

Жайворонок А. Т. _____

Аксюткина М. А. _____

Ознакомлена: Воронкина С. - повар. _____ (подпись)