

Акт

проверки организации питания в школьной столовой

МОБУ СОШ № 2

Дата проверки: 21.12.2023г.

Время проверки: 13.00-13.30

Состав комиссии:

Вашистова А.М. - ответственная за питание
Матвеева В.В. - зам. директора по В.Р.
Жайворонок А.Т. - родитель 5, 6" класса
Асюткина М.А. - родительница 9, 6" 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, спецодежда)- 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>Салат из капусты с яйц.</u>	<u>80</u>	<u>80</u>	<u>—</u>
2.	<u>Гречка по-купечески</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>—</u>
3.	<u>Чай с маиском</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>—</u>
4.	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>15</u>	<u>15</u>	<u>—</u>
5.	<u>Хлеб ржаной</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>—</u>
6.				
7.				
8.				

- 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:

Вашистова А.И.

Матвеева В.В.

Майборода А.А.

Аксюткина М.А.

Ознакомлена: Салькова Р.Ю – повар. _____ (подпись)