

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ «Кононовская СШ имени Героя России А.А. Рыжикова»

(наименование организации)

Дата проверки: 21.11.2021

Время проверки: 11:00

Состав комиссии:

- 1) Вурьевичева Валентина Сергеевна
- 2) Фёдоров Александр Михайлович
- 3) Кошарина Светлана Александровна

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	Овощи свежие (огурцы)	0,700	0,700	—
2	Творожная запеканка 3,5%	2,7	2,7	—
3	Омлет натуральный	0,168	0,168	—
4	Чай с молоком обезжиренный	0,400	0,400	—
5	Хлеб пшеничный	0,100	0,100	—
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Z

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 21.11.2024 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Z

Члены комиссии:

- 1) Суфьярова В.С. - *[Signature]*
- 2) Жесено А.М. - *[Signature]*
- 3) Касеева С.А. - *[Signature]*