

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

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

(наименование организации)

Дата проверки: 22.10.2014г.

Время проверки: 11:50

Состав комиссии:

Суровикова Валентина Сергеевна
Тимофеева Наталья Валерьевна
Манаева Ольга Николаевна

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

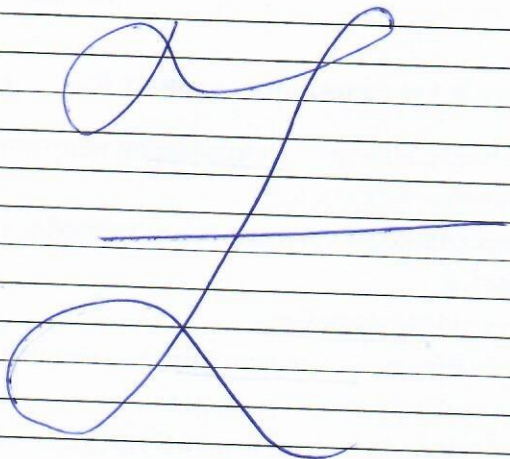
Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из свежих овощей	9,100	9,100	-
2	Омлет запеченный с сыром	9,040	9,040.	-
3	Картофель отварной	9,180	9,180	-
4	Чай с лимоном	9,100	9,100	-
5	Хлеб пшеничный	9,082	9,082	-
6	Пюре из творожков	9,050	9,050	-
7				


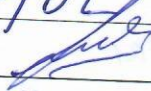
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 22.10.2024 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:



Члены комиссии:

- 1) Суроветкина В.С. - 
- 2) Пискарева Н.В. - 
- 3) Макаева О.Н. - 