

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Макушинская СОШ №2

(наименование организации)

Дата проверки: 16.05.2023

Время проверки: 12.00.

Состав комиссии:

Каратамычева Тамара Викторовна

Коркина Анна Михайловна

Аристархова Анна Васильевна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следую

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками 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 взвешив (гр.)
1	Торты из сметаны с макушками	250	101,1	77
2	Творог	150	277,8	265
3	Кисель	200	122,7	423
4	Хлеб	60	68,5	31865
5				
6				
7				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

*соответствует*

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

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*Не имеется.*

**Члены комиссии:**

*Карпенко Т. В.*

*Коркина А. М. Корф*

*Тристархова А. В.*