

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Макушинская СОШ №2

(наименование организации)

Дата проверки: 12.04.2023

Время проверки: 12.00.

Состав комиссии:

Карателючева Тамара Викторовна

Коркина Алена Михайловна

Аристархова Анна Васильевна

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	Суп с макаронами	250	170,2	100
2	Каша рисовая растоптанная	150	131,4	181
3	Фрикадельки из говядины	50	148,6	292
4	Соус	50	39,9	361
5	Компот из сухофруктов	200	86,2	402
6	Хлеб	60	68,5	31805
7				

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

Соответствуют

- 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:

Харитонюк Т. В.
Коркина А. М. Коп.
Пристархова А. В. Коп.