

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
НРМОБУ «Сентябрьская СОШ»

Дата проверки: 17.12.2023г

Время проверки: 10:00

Состав комиссии:

Чагочий И.А.
Сметикова О.А.
Смирнова Ю.В.
Албацкая Ч.Р.
Тихонова С.А.
Венцова Д.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:
 - технологическое и холодильное оборудование – исправно / не исправно (нужное подчеркнуть)

- нарушений на пищеблоке выявлено / не выявлено
- нарушений в зале столовой выявлено / не выявлено
- чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме
- наличие меню на стенде в обеденном зале имеется / не имеется
- меню соответствует / не соответствует примерному меню
- вкусовые качества блюд соответствуют / не соответствуют предъявленным требованиям

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается / не соблюдается

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№	Наименование блюда	Выход по меню в граммах	Фактический выход	Разница при взвешивании в граммах
1	Светлый суп с порционными	64	64	нет
2	Котлета из фарша индейки	90	90	нет
3	Каша гречневая	150	150	нет
4	Чай с лимоном	200	200	нет
5	Хлеб пшеничный	20	20	нет

6. мандарин 105 105
 - объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объёмам заявленным в меню (нужное подчеркнуть).

- соблюдение температурного режима - соблюдается / не соблюдается
- качество питания – много блюд осталось не тронутыми / съели более половины / съели всё
- суточная проба имеется / не имеется (за _____ (срок хранения 48ч.)
- бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется
- классные руководители сопровождают / не сопровождают обучающихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний по проверке нет.

Члены комиссии:

Надточий М.А.

Смирнова О.А.

Смирнова Ю.В.

Ахмедова П.Р.

Тихомирова С.В.

Минусова О.В.

