

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ № 177

(наименование организации)

Дата проверки: 25.09.2023

Время проверки: 8.30ч.

Состав комиссии:

1. Талсанский М. Ю - директор школы
2. Еремеева В. А - соц. работник.
3. Набок С. А - мед. работник
4. _____
5. _____

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	<u>Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" молочная жирная</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
2	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>0</u>
4	<u>Хлеб ржано-пшеничный</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>0</u>
5	<u>Яблоко.</u>	<u>120</u>	<u>120</u>	<u>0</u>
6				
7				

