

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №17

(наименование организации)

Дата проверки: 16.09.2024.

Время проверки: 8.40.

Состав комиссии:

Галганский М.Ю.

Минина С.А.

Колосухина Е.В.

Ермоленко Е.А.

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 овсяной муки с маслом</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
2	<u>Чай с сахаром</u>	<u>210</u>	<u>210</u>	<u>0</u>
3	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>0</u>
4	<u>Яблоко</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
5	<u>Булочка с начинкой</u>	<u>100гр</u>	<u>952</u>	<u>52</u>
6				
7				

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

Вышли на 10% больше в блюде

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 15.01.2024 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Сверить за нормой веса выпеченной продукции

Члены комиссии:

Галактицкий М. Ю.

Эришова Е. А.

Манина С. А.

Копытова Е. А.