

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой № 111
МБОУ ООШ села Филькино

Дата проверки: 20.05.2016

Время проверки: 8⁵⁰

Состав комиссии:

Сабирова Р.Т.

Дембелтаев С. И.

Шуркина В. Ю.

в присутствии зав. столовой Зюковой Т. Ю.

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>Омлет натуральный</u>	<u>150</u>	<u>148,4</u>	<u>-1,6</u>
2	<u>Чай с лимонком</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
3	<u>Хлеб ржаной</u>	<u>40</u>		
4	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>20</u>		
5	<u>Кукуруза консервированная 50</u>			
6				
7				

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

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается ✓
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 18.05. 19.05 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Сайирова Г.Т. С.И.

Демибаева Е.И. Д.И.

Турсунбаева В.И. Д.И.

в присутствии зав. кабинетом Энжолбаева М.И.