

АКТ
 проверки организации питания в школьной столовой № 34
 МБОУ ООШ села Филькино

Дата проверки: 30.09.2022
 Время проверки: 10:50 (завтрак)
 Состав комиссии:

Амашкина О.Н.
Колесова Н.В.
Медведева Т.Ф. в присутствии зав. пр-м
Знковой 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>Рагу из птицы с овощами</u>	<u>280</u>	<u>278</u>	<u>-2</u>
2	<u>Компот из яблок</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3				
4				
5				
6				
7				

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

Мак не пробоваши суп (ГПП, обед) картофельный с мясом на куриц. бульоне. Все блюда вкусные, майонеза в салате. Соусы в меру. Компот вкусный сладкий.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 28.09/29.09/30.09 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

без замечаний

Члены комиссии:

Колесова Н. В. Кош

Анашкина О. Н. Кош

Медведева Т. Ф. Кош