

АКТ
 проверки организации питания в школьной столовой № 45
 МБОУ ООШ села Филькино

Дата проверки: 26.10.2022

Время проверки: 10-50

Состав комиссии:

Самцова В.Б., Колесова Н.В.,
Анашкина О.Н., в присутствии
зав. производством Зиковой 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>ГПД</u> <u>Щи из свежей капусты с</u> <u>жарт. на курин. бульоне</u>	<u>200/10</u>	<u>208</u>	<u>-2</u>
2	<u>Тюф из бройлер-цыплят</u>	<u>150</u>	<u>152</u>	<u>2</u>
3	<u>Компот из смеси сухофр</u>	<u>180</u>	<u>185</u>	<u>5</u>
4				
5				
6				
7				

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

Суп очень вкусный на макаринном бульоне, овощи
пробарены. В тюфе рис пробарен хорошо, раскв-
чатый. Компот вкусный, в меру 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 24.10, 25.10, 26.10 (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: *Анашкина О. Н.* 
Самцова В. В. 
Колесова Л. В. 
Зиньков М. И. 