

АКТ
 проверки организации питания в школьной столовой № 36
 МБОУ ООШ села Филькино

Дата проверки: 26.02.2024

Время проверки: 11-45

Состав комиссии:

Арашкиса О. П.
Колесова Н. В.
Медведева Т. П., в присутствии
зав. пр-м Зыковой 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.

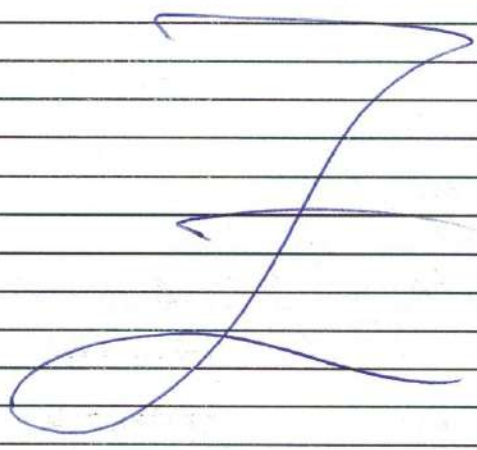
№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>МТД</u> Суп картофель. с бобовыми	200	206	+6
2	котлеты (свинина)	60	58	-2
3	каша гречневая рассыпч. (2 вар-та)	150	148	-2
4	чай с сахаром	200	200	0
5	хлеб (бел) пшенич.			
6				
7				

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

Стол накрыт за 5 мин. до прихода детей. Т° блюд соотв-тн норме. Суп вкусный, котлеты сочные, вкусная, каша рассыпчатая. Хлеба соевого в меру. Чай сладкий. Хлеб свежий.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 26.02.24 (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:

<i>Ананикина О. А.</i>	<i>Без</i>
<i>Колесова Н. В.</i>	<i>замечаний</i>
<i>Медведева Т. П.</i>	<i>Мед</i>
<i>Зыкова Т. Ю.</i>	<i>Зы</i>