

АКТ
 проверки организации питания в школьной столовой № 186
МБОУ ООШ села Филькино

Дата проверки: 23.10.24

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии: Медведева Т.Ф.

Анашкина О.А.

Зыкова Т.К.

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>Лаваш из бройлер. - 4шт.</u>	<u>280</u>	<u>297</u>	<u>3гр.</u>
2	<u>кешью из смеси суасф</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
3	<u>хлеб ржаной</u>	<u>35</u>	<u>35</u>	
4	<u>хлеб пшеничный</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	
5				
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 21.10. годд.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:

замованісі

нет

Члены комиссии:

Медведева М. Ф.

Мед

Лавочкина О. Н.

Лав

Зыкова Л. Ю.

Зы