

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ШКОЛЫ Верненской гимназии

(наименование организации)

Дата проверки: 13.10.22

Время проверки: 9.30.

Состав комиссии:

директор А.С. Галеевская, соуч. педагог
Тарасова Н.А., председатель комиссии
просветит. организации организации Куреева О.С.,
инспектор Канникова А.В., Цеголкина И.И.

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
- В холодильнике хранятся молочные продукты в соответствии /не соответствии с допустимой температурой
- Производственные столы, холодильное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда промаркированы/не маркированы

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Сошешка отварная	60	(58)	2
2	Щека из свеклы	10	(65)	5
3	Каша пшеничная	150	(155)	5
4	Хлеб	40	(40)	—
5	Чай с сахаром	200/15	200/15	—

6				
7				

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

норм.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 2 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Бракеражный журнал поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов имеется/ не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

всё персонал столовой соблюдает санитарно - гигиенические требования

Члены комиссии:

Мамин А.С. Кошурникова
Леоф - Н.А. Таршукова
Эфф - О.С. Кудряшова
Таб - А.В. Каминская
ИФ - И.М. Школкина