

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Верхнедонская гимназия

(наименование организации)

Дата проверки: 16.03.2023

Время проверки: 10.00

Состав комиссии:

директор А.С. Волынкина, соуч. педагог Фарму
лова Н.А., представитель первой профес
сиональной организации Журикова О.С., мед. историк
Лавочкина А.В., Акуленко Н.Р.

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	Сошма отварная	60	62	2
2	Чай с сахаром	200/15	200/15	-
3	Хлеб	40	40	-
4	Каша пшеничная	150	148	2
5	Цера су свежая	60	59	1

6				
7				

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

да

- 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:

Вит персонал столовой соблюдает санитарно-гигиенические требования обеденным залом, посуды и т.д.

Члены комиссии:

Голышкова А.С. Марин
Павленко Н.Ф. Давы
Пармичкова Н.А. Давы
Тамбовская А.В. Давы
Кузнецова О.С. Давы