

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

№504 Деревянская гимназия

(наименование организации)

Дата проверки: 25.10.2023

Время проверки: 9.20

Состав комиссии:

директор А.С. Калужкина, зам. педагог. Тарусова Н.А.,
председитель учред. проф. орган - и Тарусова О.С.,
зам. сестра Тарусова А.В.; Тарусова Н.Н.,
Солнечникова Т.Н., Щегалкова И.М.

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	<u>гречневая каша с мясом</u>	<u>255</u>	<u>227</u>	<u>28</u>
2	<u>Бутерброд с сыром</u>	<u>40</u>	<u>40</u>	<u>—</u>
3	<u>Чай с сахаром</u>	<u>215</u>	<u>215</u>	<u>—</u>
4				
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 2 дня (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:

Тест персонал столовой соблюдает санитарно-гигиенические требования, обеденным залом чистым, посуда чистая. Выходом необходимо, чтобы каждая тарелка с готовой продукцией в каждой тарелке.

Члены комиссии:

Галущенко А.С.
Журикова Н.А. Завед.
Журикова А.В. Завед.
Журикова О.С. Завед.
Александрова Н.Н. Завед.
Самышнев Т.Н. Завед.
Иванов И.И. Завед.