

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Верхнедонская гимназия
(наименование организации)

Дата проверки: 13.03.2024

Время проверки: 9.30

Состав комиссии:

директор А.С. Галушкина, есц. педагог Фар-
мукова Н.А., предст. пр. орган. проф. Жукова
Ю.О., мед. сестра Галушкина А.В., Яшина
Кова Н.Н., Соколкина Т.И., Цыганова Т.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	<u>Ваша любимая с маком</u>	<u>255</u>	<u>259</u>	<u>4</u>
2	<u>Бутерброд с сыром</u>	<u>40</u>	<u>41</u>	<u>1</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.

объёмы готовых блюд 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 (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:

лет. персонал столовой соблюдает санитарно-гигиенические требования, ед. денный зал чистый, всегда чистота

Члены комиссии:

- А.С. Голушина*
- Н.А. Гармашова*
- А.В. Жидилова*
- О.С. Курмезова*
- Ю.Н. Степанов*
- Н.Н. Телешкина*
- И.И. Черемных*