

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

в МАОУ СОШ №5

(наименование организации)

Дата проверки: 10.09.21

Время проверки: 11.30.

Состав комиссии:

Гретьякова Марина Владимировна
Синицина Оксана Леонидовна
Данилова Елена Георгиевна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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	Суп	100 гр.	100	—
2	Макарон	180	180	—
3	Картофель	200	200	—
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.
- Сугочная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет, все соответствует.

Члены комиссии:

Симонова Олеся Анатольевна Сим
Ваншова Елена Сергеевна ВШ
Горбачева Елена Владимировна ГВ