

АКТ
проверки организации горячего питания в школьной столовой
МАОУ «СОШ №5 с УИОП»

Дата проверки: 18.02.22

Время проверки: 9:30

Состав комиссии:

- 1) Рассмисев Мисир Александрович
- 2) Маркова Ирина Игоревна
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
	<u>каша манн.</u>	<u>240 гр</u>	<u>240 гр</u>	
	<u>соус</u>	<u>10 гр</u>	<u>10 гр</u>	
	<u>чай?</u>	<u>200 мл</u>	<u>200 мл</u>	
	<u>кисель</u>	<u>20 гр</u>	<u>20 гр</u>	

- 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 26.02 и 28.02 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет

Члены комиссии:

- 1) Масл. (Масленников Ю.А.)
- 2) Масл. (Масленников)
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____