

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ШКОЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 ВЯТКИ Ю. ЛЕНА, УЛ. ТАМРА-
НА, 17

(наименование организации)

Дата проверки: 21.01.2022

Время проверки: 08.30

Состав комиссии: Бардукова З.Ф. Зинкина Е.С.
Исаева М.Ф. Ромашкина Н.В. Земцова Т.Х.
Чернышова А.Н. Досаева С.А. Тараканова Т.Ф.

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.)

1 Котлета из куриной грудки 100г - 100г - 0г

2 Котлета мясная 150г - 150г - 0г

3 Каша из свежих яблок 200г - 200г - 0г

4 Шербет дынный 30г - 30г - 0г

5

- 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 _____ (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.

*Соус по аляскинскому рецепту в тарелки.
Сливочное масло в супе перемешивать.*

Члены комиссии:

Барышников О.Ф. [подпись]

Давыдова С.А. [подпись]

Иванова М.Ф. [подпись]

Таращикова Т.Ф. [подпись]

Чернышев А.Н. [подпись]

Романова Н.В. [подпись]

Закирова Т.А. [подпись]

Михайлова Е.С. [подпись]