

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ №117 им.М.В.Стрельникова»

(или название организации)

Дата проверки: 23.10.24

Время проверки: 09.10.

Состав комиссии: Козлова С.Т.
Долгова И.В.
Шекина Е.А., Юмашева Е.В.

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

- 1 Горошкица 100 гр.
- 2 Рыба тушеная в томате с овощами (шктай) 150гр
- 3 Соус красный основной 30гр.
- 4 чай с сахаром 150гр.
- 5 фрукт
- 6
- 7

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам 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 21.10., 22.10. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: без замечаний

Члены комиссии: Юмашева Е.В. Шур.