

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

(наименование организации)

Дата проверки: 10.10.2024

Время проверки: 9.10.

Состав комиссии: Криволапова А.Ю., Сокина М.С., Козлова С.Т.,
Долгова И.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	<u>каша гречневая</u>	<u>100</u>
2	<u>котлета из говядины</u>	<u>75</u>
3	<u>котлет из светлых яблок</u>	<u>180</u>
4	<u>хлеб</u>	<u>30</u>
5	<u>яблоко</u>	<u>115</u>
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.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 08.10 и 09.10. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии: Криволапова А.Ю. ИИ