

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ Бурулукская СШ

(наименование организации)

Дата проверки: 27.11.2024

Время проверки: 10⁰⁰ з.

Состав комиссии:

Ответственный за питание - учитель
Аюпова Н.А., член родительского комитета
Тихонова Н.А. составили настоящим
акт, в том, что была проведена
проверка качества питания в школьной сто-
ловой. Цель: проверить соблюдение санитарно-
гигиенических условий в столовой.

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	<u>Котлета рыбная с соусом</u>		<u>100/20</u>	
2	<u>Картофель отварной с маслом</u>		<u>150</u>	
3	<u>Каша пшеничная</u>		<u>200</u>	
4	<u>Хлеб пшеничный</u>		<u>30</u>	
5	<u>Капуста квашеная</u>		<u>100</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 _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

В ходе проверки выясни-
ли, что условия в пищеблоке соответствую-
ют санитарным нормам – в обеденном
зале чисто, на столах салфетки
идеальной. Делать все может быть, на-
большом количестве для рук. Во время
обеда персонал и дежурный
повар работают в касках и колпачках, ре-
дким образом соблюдают санитарно-
гигиенические нормы.

Члены комиссии:

Абдеева Н.А. – 

Нахимова Н.А. – 