

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Школа Бурлесужская СШ

(наименование организации)

Дата проверки: 10 ⁰⁰/₂

Время проверки: 04.02.2025г.

Состав комиссии:

Организованный по приглашению - учитель
Аудеева ИА и член районного комитета
04.02.2025 составили акты проверки орга-
низации питания. Целью проверки было
выявление нарушений санитарных норм
и пищевой безопасности

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>с соусом томатным</u>		<u>100/20</u>	
2	<u>макароны отварные</u>		<u>150</u>	
3	<u>с мясом</u>		<u>200</u>	
4	<u>хлеб пшеничный</u>		<u>30</u>	
5	<u>нарезка помидор соев.</u>		<u>60</u>	
6				
7				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке 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 12 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Во время проверки группа карусельной по санитарному состоянию кухни –ной столовой не выявлено. Помещение теплое, елижи при-рабочая расстановкой для удобства, все чистый. Посуда хранится чистая в соответствии с санитарией.

Члены комиссии:

Авдеев Н.А. - Авд

Лаксманов Н.А. - Лак