

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Кирпичнозаводская СОШ»

Дата проверки: 24.03.21

Время проверки: 9.20

Состав комиссии:

Ковалёва Е.В.- заместитель директора по обеспечению безопасности,

учитель Мельникова Н.Н. , родитель Щербинина Е.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

ЗАВТРАК

№п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1.	Каша молочная «Дружба»	200	200	0
2.	Хлеб с маслом	40/10	40/10	0
4.	Чай с молоком	200	200	0
5.	Свежий фрукт	200	200	0

ОБЕД

№п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1.	Суп с мясными фрикадельками	250	250	0
2.	Сосиска отварная	100	100	0
3.	Отварные макароны	150	150	0
4.	Компот из свежих фруктов	200	200	0
5.	Хлеб ржаной	60	60	0
6.	Хлеб пшеничный	30	30	0
7.	Салат из свежей капусты с яблоком	100	100	
8.	Салат из свеклы	100	100	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели более половины.
- Суточная проба имеется (за 25.03.21г., за 26.03.21г.(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак и обед.

Замечания и рекомендации по проверке: наименование и количество блюд должно соответствовать примерному меню.

Члены комиссии:

Ковалева Е.В.

Мельникова Н.Н.

Щербинина Е.А.