

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Кирпичнозаводская СОШ»

Дата проверки: __22.10.2020 г. __

Время проверки: _____ 9.00 ч

Состав комиссии:

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

учитель _____ Туликова Т.Х., __,

родитель ____ Лапшина Н.Н. __

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 соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

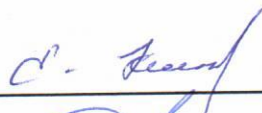
№п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1	Запеканка с творогом с джемом	150	150	0
2	Чай сладкий	200	200	
3.	Свежий фрукт	100	100	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается.
- Качество питания – съели всё.
- Суточная проба имеется (за __ 21.10 и 22.10 __ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак.


Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Члены комиссии:

Ковалева Е.В.



Туликова Т.Х.



Лапшина Н.Н.

