

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
ГБОУ ООШ п. Приморский

Дата проверки: 20.10.2012

Время проверки: 8:30 - 9:00

Состав комиссии: Александр ЕЕ

Вересков В.И.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправлено/не исправлено;
- Нарушений в пищеблоке выявлено/не выявлено;
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудников пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/ не соблюдается;
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено;
- Вкусовые качества блюд соответствуют/ не соответствуют предъявленным требованиям;

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование	1-4 класс		Разница	Примечание
		Выход по меню	Выход факт		
1	<u>Торт из творога с апельсинов. начинкой</u>	<u>240</u>	<u>240</u>	<u>0</u>	
2	<u>Слад. с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>	
3	<u>Хлеб белый, ржан.</u>	<u>60</u>	<u>58</u>	<u>-2</u>	
4					
5					
6					

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

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели болнн половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 20.10.2012 год (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;

Замечания и рекомендации по проверке:

Уменьшить порцию в карточке хлеба.

Члены комиссии:

Александр ЕЕ
Вересков В.И.