

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

Дата проверки: 10.11.2209

Время проверки: 1155-1200

Состав комиссии:

Шевкин СС
Гелушина АВ, Гимашев Г.А.

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	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<u>салат морков с огурцом</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>—</u>	
2	<u>салат с мяс. и морков, соевых бобов</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>—</u>	
3	<u>Фасоль варен</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>—</u>	
4	<u>Каша гречн. рассып</u>	<u>180</u>	<u>180</u>	<u>—</u>	
5	<u>Лан. из шпинат</u>	<u>180</u>	<u>180</u>	<u>—</u>	
6	<u>Хлеб</u>	<u>060</u>	<u>060</u>	<u>—</u>	

- 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 10.11.22г. (срок хранения 48 часов);

- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Шевкин СС
Гелушина АВ, Гимашев Г.А.