

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

Дата проверки: 10.01.2023
 Время проверки: 11:55
 Состав комиссии: Модаренко А.В.; Демченко Е.С.
Верещин В.М.; Софеева Т.В.

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

9 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Винегрет	120	120	—	
2	Мфн из свек. ^{со свек.} кет.	200	270	+70	
3	Крокетные соусы	100	100	—	
4	Млэк. мф. обварн.	180	180	—	
5	Салат с мякотом	187	187	—	
6	Желе миссн/з. ртк	025/025	025/025	—	

- 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 10.01.22г. (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:
Модаренко А.В.
Демченко Е.С.
Софеева Т.В.
Верещин В.М.