

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

Дата проверки: 23.12.22
 Время проверки: 10⁰⁰ 10¹⁵
 Состав комиссии: В.С.Сидорова Е.А.Демидова
И.В.Камникова

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

4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Льбач	150	150		
2	Каша рисовая	180	160		
3	Салат с капустой	187	180	-007	
4	Пюре	040	040		
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 болни половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 23.12.22. (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;

Замечания и рекомендации по проверке:

Льбачи и пюре не жарено пюре.
Резиновые перчатки, вощина.

Члены комиссии:

В.С.Сидорова
И.В.Камникова
Е.А.Демидова