

АКТ
Общественного (родительского) контроля в школьной столовой
ГБОУ СОШ п. Приморский

Дата проверки: 28.11.24

Время проверки: 9:45

Состав комиссии: Тавришина А А
Каминская И 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

5 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Пирог порезанный	040	040	-	
2	Рис, приправленный маслом	100	0,90	-0,10	
3	Картофельное пюре	180	180	-	
4	Салат из овощей	200	200	-	
5	Блюдо мясное	025	025	-	
6	Блюдо рыбное	025	025	-	
7					
8					
9					

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

Разница в весе готовых блюд учтена до коэффициента

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 28.11.24 (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;

Замечания и рекомендации по проверке:

Взвешивать более подробно. Хотелось бы видеть его более точно

Члены комиссии:

Тавришина А А
Каминская И В