

АКТ № 5

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Красноуральская СОШ

Дата проверки: 13.12.2023

Время проверки: 13:40

Состав комиссии:

Яриева А.П. - ответственной за организацию питания
Талева М.В. - председателя родительского комитета
Тиллякина О.В. - родитель 3^б, 6^б классов

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Овощи свежие в нарезке	60	60	0
2	Суп-лапша домашняя	200	200	0
3	Жюльен из отварной говядины	200	200	0
4	Напиток из черной смородины	200	200	0
5	Хлеб ржаной	20	20	0
6	Хлеб пшеничный	40	40	0
7	Кондитерское изделие	50	50	0
8	Ряшенка	250	250	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет

Члены комиссии:

ИУ / Дроздова А.П.
Иванов / Толва М.В.
Иванов / Тихомиров С.В.