

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ СОШ №4

Дата проверки: 18.09.2024

Время проверки: 9.40

Состав комиссии:

Соз. протокол Зубарева Д.В.
Учлен. Нагаевских классов Аверева Н.С.
Учлен родит. комитета Зайцев М.И.

В результате проверки установлено следующее:

- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено (визуальный осмотр).
- 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	Котлеты рыбные с соусом томатным	130	132	—
2	Чай с лимоном	222	220	—
3	Хлеб пшеничный	40	40	—
4	Омлет сырный	60	60	—
5	Жюльен картофельное с маслом сливочным	155	157	—
6				
7				

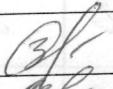
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.

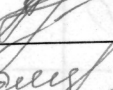
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 16.09, 17.09 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

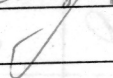
Замечания и рекомендации по проверке:

Замороженое мясо

Члены комиссии:

Зубарева О.В. 

Жерева Л.С. 

Сидис А.А. 

№ п/п	Планируемые блюда	Фактически исполнено	Фактически исполнено	Разница по количеству
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				