

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ № 9 г. Йошкар-Олы»

(наименование организации)

Дата проверки: 14.01.2022

Время проверки: 10.40-10.55

Состав комиссии:

Пичугина С.Н.

Мешеркина М.В.

Игнатьева Э.Е.

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	Котлеты, сельское-говяжьи	50	50	—
2	Макаронные изделия отварные	200	212	12
3	Сайт с мясной начинкой	200	200	—
4	Хлеб пшеничный			
5				
6				
7				



- 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 сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет

Члены комиссии:

Пичугина С.Н	
Мешеркина М.В.	
Игнатъева Э.Е.	