

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ «СОШ с.Коста Хетагурова»

Дата проверки: 17.01.23

Время проверки: 10:30

Состав комиссии: Хетагурова Екатерина
Иванова Анна

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	рыбный суп	250		
2	салат витаминный	60		
3	котлета из гов.	80		
4	гречка отварен.	150		
5	комлот из суп.	200		
6	хлеб	50		
7				

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

соответствует

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Дети суп плохо едят, просим замешать котлеты на что-нибудь другое, зрелую посыл котлету (бигмокс) заменить котлетой из сухофруктов не котлет, просим замешать мясной.
Просим добавить фрукты.

Члены комиссии:

Кетаурова Екатерина
Вулицева Анна