

Акт проверки организации питания в школьной столовой

МОБУ Петровская СОШ

Дата проверки 15.10.24.

Время проверки 10.30.

Состав комиссии:

1. Шевелева Н.В. ответственный за питание - идет
2. Беленко М.В. зам. завхоза по БР.
3. Колосов Н.Ю. родительница 5 класса Идет
4. Луценкова Е.Ю. родительница 1 класса Едет

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 сотрудником 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
- Объёмы на выходе блюд на пищеблоке соответствуют! не соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима- соблюдается! не соблюдается.
- Качество питания- много блюд осталось не тронутым/ съели всё.
- Суточная проба имеется/ не имеется.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется.
- Классные руководители сопровождают! не сопровождают учащихся на обед.

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Салат из овощей отварной</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>—</u>
2	<u>тарелка по-французски из картофеля</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>—</u>
3	<u>Кисель чернично-малиновый</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>—</u>
4	<u>Кисель малиновый</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>—</u>
5	<u>Кисель яблочный</u>	<u>25</u>	<u>25</u>	<u>—</u>
6				

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

1. Ивасова Н.В. — *н/д*
2. Бемесва Л.В. — *н/д*
3. Чемашинов Н.Ю. — *н/д*
4. Лусеников Е.Ю. — *н/д*

Ознакомлена:

повар

должность

[подпись]

подпись

Кермеева О.В.

ФИО