

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
ГБОУ СОШ п. Луначарский

Дата проверки: 12.04.2022г.
Время проверки: 12.00
Состав комиссии: Любарь Е.С.

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) +

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 не производилось

№ п/п	наименование	Выход по меню, г	Выход, Факт г	Разница, г	примечание
1					
2					
3					
4					
5					
6					

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 (за 11.04.2022.)
___ (срок хранения 48 часов)

Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет, блюда приготовлены вкусно, соответствующей технологической нормами

Члены комиссии:

Мобарь В.С. /Мобарь

