

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

Дата проверки: *14.04.2022*

Время проверки: *12:00*

Состав комиссии: *Барышова В.М.*

Батракова Л.

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 производится.*

№ 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 _____)
_____ (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, соответствует ~~технологическим~~
нормам*

Члены комиссии:

Барышева И.В.
Ватрашова В.В.
