

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ШКОЛ. Ветеринарская ОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 18.09.2024г. Фодитинский контроль.

Время проверки: 09:30 мин.

Состав комиссии:

Нураниева Анара Класановна
Шатиева Салиха Радоурхановна

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 куриные п/ф с соусом	120г	120г	0
2	Чай каркаде.	200г	200г	0
3	Чай зеленый	30г	30г	0
4	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	150г	150г	0
5	Салат отварная с растительным мас.	60г	60г	0
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 (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 и рекомендаций - нет

Члены комиссии:

Нур *Нураниева А.К.*
Шамф *Шатинова С.Х.*