

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 15.04.2022 г.

Время проверки: 12.30

Состав комиссии:

Баскина Л.В. - председатель комиссии
Мамкина Н.Н. - член комиссии
Лавринова Е.С. - член комиссии
Попова Е.В. - член комиссии

В соответствии с планом работы общественной комиссии по контролю за качеством питания 15.04.2022 была проведена проверка столовой.

План проверки:

1. Соответствие двухнедельного меню
2. Выход готовой продукции
3. Соответствие количества питающихся заявке в журнале учета питания.
4. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

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 блюдо в наличии/отсутствует
- Количество порций в заявке на питание и журнале учета соответствует/не соответствует. (разница: _____)

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Прикартошки с соусом	90 гр	90 гр	—
2	Макароны	150 гр	150 гр	—
3	Свинина	60 гр	60 гр	—
4	Пюре	40 гр	40 гр	—
5	Булочка с творогом	45 гр	45 гр	—

- 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.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на прием пищи.

Замечания и рекомендации по проверке:

необходимо усилить контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм санитарии пищеблока, обеспечить соблюдение санитарных требований к персоналу пищеблока.

Члены комиссии:

Росенкина Р.В. [подпись]
 Вобнова Елена Владимировна [подпись]
 Юркинова Елена Сергеевна [подпись]
 Ракешкина Наталья Николаевна, [подпись]
 Заключение: *дано удовлетворено* [подпись]