

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 14.11.2021

Время проверки: 12.40

Состав комиссии:

Пасечкина Р.В. - зам. директора по ВР
Лобина Е.С. - председатель ред. комиссии 16
Хохулядзе Т.В. - председатель ред. комиссии 26

В соответствии с планом работы общественной комиссией по контролю за качеством питания 14.11.2021 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	Мясное тушеное с картофелем:			
	— картофель	180 гр	180 гр	—
	— мясо	45 гр	1) 30 гр 2) 40 гр 3) 45 гр	— 35 гр
	— нап. икра	15 гр	15 гр	—
2	Вяленка			
	— вяленка с луком	100 гр		—
	— капуста	40 гр		—
	— булка с сахаром	50 гр		—

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Всего перебрано 4 порции второго блюда
 порции сбалансированы, что
 подтверждено весами 3-х порций составляет
 - 354г.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается *порции*
- 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:

В ходе проверки был произведен осмотр чистоты
 столовых приборов, тарелок и стаканов.
 Нарушений не выявлено, столов не
 обнаружено.

Рекомендации: завершить производство
 продукции, которая не соответствует
 нормам качества продукции, не ронусе
 порции.

Члены комиссии:

Васильева Л.В. *ЛВ*
 Хохутаева Т.И. *ТИ*
 Лобанова Е.С. *ЕС*

Удостоверен: зав. производством Силина *СЛ*