

# АКТ проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 25.10.2013 г.

Время проверки: 13.00

Состав комиссии:

Борискина Л.В. - зам. директора  
Писарева С.В. - зам. директора  
Борискина Л.В. - председатель общественной комиссии  
Писарева Л.В. - председатель подкомитета по качеству

В соответствии с планом работы общественной комиссии по контролю за качеством питания 25.10.2013 г. 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.)
<u>1</u>	<u>Фрикадельки с соусом</u>	<u>90</u>	<u>90</u>	<u>—</u>
<u>2</u>	<u>Макароны отварные</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>—</u>

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

*При проверке выявлено, что объём готовой продукции соответствует заявленному*

- 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:

- 1. Обратить внимание на процесс приготовления пищи классными руководителями*
- 2. При выявлении нарушения первого пункта не выдано санитарное (мерное) свидетельство усиленным контролем за качеством продуктов.*

Члены комиссии:

*Васильева Л.В.*  
*Колесова Е.А.*  
*Васильева Н.Н.*  
*Толстова А.В.*