

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой
КОГОБУ СШ с УИОП г. КИРС Верхнекамского района

Дата проверки: 10.09.2020

Время проверки: 10-30

Состав
комиссии:

Шибанов Н.В. - директор школы
Жалялова Д.С. - представитель родителей от 1-2 кл.
Мамликин А.М. - от 2-2 классов
Тимёва В.Н. - от 3-2 классов
Гудаклова Н.Т. - зам. директора по УВР.

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.

Наименование блюд	Выход по меню (норма)	Фактический выход	Результат
<u>Сосиска сливочная</u>	<u>80г.</u>	<u>80г.</u>	<u>соотв</u>
<u>Макаронное изделие.</u>	<u>180г.</u>	<u>180г</u>	<u>соотв</u>
<u>Компот из кураги</u>	<u>200г.</u>	<u>200</u>	<u>соотв</u>
<u>Хлеб дарницкий</u>	<u>1к (37,5)</u>	<u>1к 37,5</u>	<u>соотв</u>
<u>Творог печёный с повидлом</u>	<u>70г.</u>	<u>70г.</u>	<u>соотв.</u>

- 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 3 суток (срок хранения 3 суток))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет.

Члены комиссии:

Шиф. Комиссаров А.А.

Шиф. Тимбаев В.И.

Шиф. (Исмаилов И.И.)

Шиф. Шидаров К.В.

Шиф. Казыба (Казакбаева Д.С.)