

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

в Жилинском филиале МАОУ "Шагдейская СОШ"
(наименование организации)

Дата проверки: 27.02.2023г

Время проверки: 11.15ч.

Состав комиссии:

Председатель РК: Лопалова Т.А.

Члены РК: Жижкина С.П.

Топова Н.А.

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

Время проверки:

Состав комиссии:

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Борщ со свежей капустой и смет.</u>	<u>250/10</u>	<u>250</u>	<u>-</u>
2	<u>Жаркое по-домашнему</u>	<u>220</u>	<u>223</u>	<u>-</u>
3	<u>Компот из свежих яблок</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
4	<u>Хлеб пшеничный, ржаной</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>-</u>
5				

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

Первое блюдо подаётся в отдельной кастрюльке, обучающимся имеют возможность заказать добавки, второе блюдо соответствует норме выхода.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 27.02.2023г (срок хранения 48 часов) в холодильной камере отдельно)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Нарушений в ходе проверки не выявлено. Меню соответствует 2-му десятидневному меню. Вкусовые качества соответствуют требованиям. Суточная проба хранится в отдельном холодильнике. Продукты хранятся в холодильниках отдельно, молоко в одном, фрукты в другом. Мясо хранится в морозильнике. Отсутствует контроль блюда.

Члены комиссии: Лопалова Т.А.

Жижкина С.П.

Топова Н.А.

С актом проверки столовой ознакомлена
повар: Жижкина Э.Н.