

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Малосельская ОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 09.09.2022 г.

Время проверки: _____

Состав

комиссии: ответственный за организацию питания
Маслова Н.А. социальный педагог
Пастернак Е.Б. член комиссии ИО
руководитель Петрухинская Н.Н.

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

меню на 09.09.22 г.

1. Каши манная
2. Суп
3. Рыбка
4. Каша

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 08.09.22 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

качества транспортировки овощей не иметь
лучше по телефону использовать не
пищевые контейнеры, а термос. Вести
для всех средств учета качества
продукции и предоставлять меню
качество приготовленной пищи удовлетвори-
тельное

Члены комиссии:

Мур / Маслова Н.А.
М / Пастернак Е.Б.
Пастернак / Петрухинская Н.Н.