

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Малевановская ОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 10.02.23 г.

Время проверки: 9.00

Состав

комиссии: Ответственной за организацию питания
Масловой; членами организационной комиссии
Тастернак Е.Б.; членами комиссии по санитарно-гигиеническому
контролю Шамкова М.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
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Меню на 10.02.23 г.

1. Вареная манная каша с маслом.

2. Суп / перловая мука.

3. Блины с начинкой.

4. Каша с маслом.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 09.02.23 г. (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Соблюдается температурный режим блюд,
вареных на открытом огне, ответ-
ствен за санитарно-гигиенический контроль
качества соответствует, детям качество
принятых блюд удовлетворительно, соблюдаются
меры по обеспечению чистоты
качество транспортировки.

Члены комиссии:

Маслова Н.А.

Тастернак Е.Б.

Шамкова М.А.