

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ШКОЛЫ Малешванцевской ОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 24.02.2021.

Время проверки: 9.00.

Состав

комиссии:

ответственный за питание Маслова Н.А.  
член организационной комиссии Пастернак Е.Б.  
член комиссии по организационному контролю  
Мелихова Е.В.

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 24.02.

1. Каша молочн. из риса и шпена с маслом
2. Суп
3. Хлеб пшеничный
4. Чай с сахаром
5. Фрукты/яблоко

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 24.02.2021. (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

транскрипция рецептов питания удовлетворит-  
ельная. Меню отвечает требованиям,  
действительным примерным меню, удов-  
летворены вкусовые качества, соответ-  
ствует температурный режим  
соблюдается, суточная проба имеется.

Члены комиссии:

Маш / Маслова Н.А.  
Ж / Пастернак Е.Б.  
Маш / Мелихова Е.В.