

Акт

Проверки организации горячего питания в школьной столовой МКОУ Букановской СШ

Дата проверки: 19.03.2024

Время проверки: 10.10

Состав комиссии:

Ишаришкова Ю.С. родитель 1, 8кл.  
Семшовова И.В. родитель 3кл., Романчук Н.Т. родитель 5кл.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 1) Технологическое оборудование – исправно/ не исправно.
- 2) Нарушений на пищеблоке- выявлено/ не выявлено
- 3) Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока( внешний вид, спецодежда)- соблюдается/ не соблюдается.
- 4) Нарушений в зале столовой – выявлено/ не выявлено.
- 5) Меню соответствует/ не соответствует примерному меню.
- 6) Чистота и целостность столовых приборов соответствует/ не соответствует норме.
- 7) Вкусовые качества блюд соответствуют/ не соответствуют предъявляемым требованиям.
- 8) Контрольное взвешивание готовой продукции:

№	Наименование блюд	Выход по меню(гр.)	Фактический выход(гр.)	Разница при взвешивании(гр)
	<u>Каша с маслом сахаром овсяная</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
	<u>Духовничок с повидлом</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>0</u>
	<u>Пюре картош. с маслом</u>	<u>150</u>	<u>143</u>	<u>7 гр</u>
	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	

- 9) Объёмы на выход готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объёмам заявленным в меню.
- 10) Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается.
- 11) Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/ съели всё.
- 12) Суточная проба имеется/ не имеется ( 48 часов).
- 13) Бракеражные готовой продукции – имеется/ не имеется.
- 14) Место для мытья рук – оборудовано/ не оборудовано.

Замечания и рекомендации по проверке:

Следить за температурой блюд при раздаче

Члены комиссии:

Ишаришкова Ю.С. Иш  
Семшовова И.В. Семш  
Романчук Н.Т. Ромш