

Акт

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ ООШ №5

(наименование организации)

Дата проверки: 23.10.2023

Время проверки: 8:00

Состав комиссии: Карандина Е.А., Семонюгина М.М.,
Виноградина Е.Ю.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Техническое и холодильное оборудования – исправно/не исправно
- Нарушения на пищеблоке – не выявлено/выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) – соблюдается/не соблюдается
- Нарушения в зале столовой – не выявлено/выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню

Салат из овощей с соевыми огурцами 60г
Плов с курицей 230г
Компот из яблок 180г
Банан 1шт
Хлеб ржаной и пшеничный 20/20г

	(горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры не ниже 65°C, холодные супы и напитки не выше - 14°C)		
13.	Соответствие выхода блюд	✓	
14.	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15.	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16.	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

Предложения по улучшению качества питания:

1. нет
2. _____
3. _____

С результатами занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой: И.И.И.

Комиссия:
