

Акт

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №5

(наименование организации)

Дата проверки: 23.01.2024

Время проверки: 13:15

Состав комиссии: Рашкина М.Н., Мурзина И.В.

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

<u>Салат из свек. капусты</u>	<u>50г</u>
<u>Суп гороховый на м.б</u>	<u>250г</u>
<u>Котлета куриная</u>	<u>50г</u>
<u>Вареники отварные</u>	<u>150г</u>
<u>Чай</u>	<u>180мл</u>
<u>Хлеб ржаной</u>	<u>40г</u>

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

Замечания и рекомендации по проверке: — Вкусно всё очень

**Члены комиссии:**

Демкина М. Н. - Демкина  
Мурзина М. В. - Мурзина