

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 2.04.15

Время проверки: 11.50

Состав комиссии:

Члены фог. комитета 7б класса
Литвинова Н.А.

Гамалюк Е.В.

От по. питания

Яковенко Г.Д.

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Салат из овощей с огурцами соевыми</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	
2	<u>Мягкотел из говядины</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	
3	<u>Макаронные изделия отварные с соусом</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	
4	<u>Чай с лимоном</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	
5	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>40</u>	<u>40</u>	
6	<u>Хлеб ржаной</u>	<u>40</u>	<u>40</u>	
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 2.04.25 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке:

1. В пищеблоке пищеблока работ обеспечивает горячим питанием школьников 1-11 классов. 2. Школьной столовой была предоставлена функциональная меню, способствующая оздоровлению учащихся. 3. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. 4. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептура и технология приготовления блюд. 5. Столовая обеспечена достаточными количествами столовой посуды и приборов, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил. 6. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. 7. При входе в столовую, на входе имеет меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.

Члены комиссии:

Литвинова Наталья Александровна
 Яковлева Т.Д.
 Галогина Е.В.