

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 30.01.2024

Время проверки: 11.20

Состав комиссии:

Иовенко Г. Д. - руководитель за столовой
Тихонова Н. В. - родитель
Иванова Г. В. - родитель

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 моркови с яблоком</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	
2	<u>Кусочки из картофеля запеченный</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
3	<u>Супчик из овощей</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	
4	<u>Холодный картофель с морковью</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
5	<u>Хлеб мясной</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	
6	<u>картофельное пюре (картофельное пюре)</u>	<u>25</u>	<u>25</u>	
7				

