

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №25

Дата проверки: 7.02.24

Время проверки: 11.20

Состав комиссии:

Члены прод. комитета 6б класса

Гудзь О.С.

Мотвинова Н.А.

Отп. по питанию

Аловенко Г.А.

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	Белый горошек консервированный	100	100	
2	Грибы су. твердые	120	120	
3	Горох фасован с морковью	180	180	
4	Политок су. твердые	100	100	
5	Хлеб пшеничный	60	60	
6	Хлеб ржаной	40	40	
7				

отвечают объемам

ны/съели всё.

ия 48 часов)

рак.

ение

Климов

тено

офисному

о работни-

нотных

новой

потребности

порт.

выдается

и картками,

мощи

обеспечено

суды и

матери

меняем

Б. Уборка

каждого

меху

сделано

пожарной