

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой
ГБОУ лицей с. Хрящевка

Дата проверки: 02.03.2022

Время проверки: 12-15

Состав комиссии: председатель комиссии - ответственный по питанию Кузнецова Галина Вячеславовна, член бракеражной комиссии Бримова А.В. члены родительского комитета Габенко О.А. председатель родительского комитета Бучунова Т.Т.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое в 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.

5-11 класс

№

п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1	Салат из свеклы отварной	100	100		
2	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250		
3	Плов из птицы (филе курицы)	200	200		
4	Хлебные мякишки / ржаные	30 / 30	30 / 30		
5					
6					
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 тронутыми/съели, более половины/съели все
- Суточная проба имеется./не имеется за 02, 03, 22 (рок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется,/не имеется
- Классные руководители сопровождают,/не сопровождают учащихся в столовую.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Иванова / Куркина С. В.
Иванова / Иванова Т. Г.
А. Ермаков / Ермакова А. В.
Ольга Ковалко С. А.
