

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ лицей с. Хрящевка

Дата проверки: 18.03.22

Время проверки: 9.45

Состав комиссии: председатель комиссии - ответственный по питанию Кузнецова Галина

Вячеславовна, член бракеражной комиссии Брошарова А.В., члены родительского комитета Кобенко О.А. председатель родительского комитета Бузунцова 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	<u>Зюльки</u>	<u>150</u>	<u>150</u>		
2	<u>Каша /мсо для малышей теплой с маслом</u>	<u>160</u>	<u>160</u>		
3	<u>Кофе с молоком напиток с молоком</u>	<u>180</u>	<u>180</u>		
4	<u>Батон</u>	<u>040</u>	<u>040</u>		
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 18.03.22 (срок 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:

Муфеев / Курашова Г.В.
Бригажирова А.В. / А.Ермиш
Бушкова / Бушкова Т.З.
Скобел / Кобенко ОА
