

АКТ
 проверки организации питания в школьной столовой
 МОАУ «Лицей № 3»

Дата проверки: 23 сентября 2020

Время проверки: 8:30

Состав комиссии:

Рожко Елизавета Сергеевна - родитель 2А
Ташинская Наталья Константиновна - родитель 2А
Маршкова Светлана Анатольевна - соседка
Кириллова Елена Николаевна - ЗД по УВР

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	Пирожок свежий (корушками)	80	80	0
2	Торт из фруктов и сливок	200	200	0
3	Чай с вареньем	200	200	0
4	Хлеб пшеничный	40	40	0
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 тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся.

Замечания и рекомендации по проверке:

Порции большие горечие, вкрутое.
Наименование блюд и всё соответствует
являющимся.
В емкостях тепло, уюно, соблюдаются
санитарно-гигиенические нормы.
Спасибо большое поварам.

Члены комиссии:

Божко Е.С.	Рожко
Ташенко А.	Генерал -
Карламова С.А.	Лоз
Куришова Е.Н.	С.В.