

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

Дата проверки: 09.10.2022

Время проверки: 12¹⁵ час.

Состав комиссии:

Н. Н. Сапрокина - директор лицея № 3,
С. А. Харламова - соупедагог,
Н. Т. Коктелова - родитель 2^Б класса

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	<i>Помидоры свежие (порционные)</i>	90	90	0
2	<i>Шницель "Сырный"</i>	80	80	0
3	<i>Картофельное пюре</i>	150	150	0
4	<i>Чай с лимоном</i>	200	200	0
5	<i>Хлеб пшеничный</i>	20	20	0
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:

Замечаний нет.

Всё было вкусно.

Члены комиссии:

Коптелова Н.Т. Подпись

Карлашова С.А. Подпись

Саврошкина Н.Н. Подпись