

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
_МБОУ школа № 29

Дата проверки :05.09.24

Время проверки:11.00

Состав комиссии: Белгородцева С.А.

Козлова О.В.

Селиванова Л.В.

В присутствии медицинской сестры Николовой Т.Н..

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно.
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда, раздача в одноразовых перчатках) соблюдается.
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует 2-ух недельному примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

Наименование блюда
Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.)

1.Плов из птицы(50/150., взвешено 5 порций-1003 грамма

2. Компот из сухофруктов 200

3.Хлеб пшеничный 30, взвешено 5 кусочков-150 грамм

4. Хлеб ржаной 30, взвешено 5 порций – 151 грамм

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/ объёмам ,заявленным в меню.

-
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
 - Качество питания –съели почти всё.
 - Бракеражный журнал готовой продукции имеется/
 - Классные руководители сопровождают и учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: нет

Белгородцева С.А. *Белг* -

Козлова О.В. *О.В.* -

Селиванова Л.В. *Л.В.* -