

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ Михайловская средняя школа

Дата проверки: 19.09.24г

Время проверки: 10ч 05 мин

Состав комиссии: Позднякова Г.Н.-ответственный по питанию.

Пустобаева Н.А.- председатель родкома.

Клипова Е.Е.- прдседатель прфкома

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) соблюдается.
- Нарушений в зале столовой - не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с мясом	200/20/10	200/20/10	—
2	Плов из курицы	50/100	50/100	—
3	Салат из свеклы	100	100	—
4	Чай	200	200	—
5	Хлеб в/с	35	35	—
6	Хлеб рж.	65	65	—

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – много порций съели более половины.
- Суточная проба имеется. (за 17.09.21 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется. Заполняется.

Замечания и рекомендации по проверке:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании

Классным руководителям сопровождать учащихся на обед.

Члены комиссии:

Позднякова Г.Н.
Пустобаева Н.А.
Клипова Е.Е.