

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

учебное заведение - МБОУ СОШ с. Ворварское - Одел с. Кашинского

Дата проверки: 09.12.2012 г.

Время проверки: 11:30 г.

Состав комиссии: Гасанова Г.Ф.
Мисеевская Г.Р.
Бересекова Т.М.

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 сотрудником 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 предъявляемым требованиям
- ✓ Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню

рассол - 250 г.

птица отварная - 50 г

макаронные отварные - 180 г

салат из капусты - 100 г

кексы - 800 гр.

- ✓ Соблюдение температурного режима соблюдается/не соблюдается
- ✓ Качество питания много блюд осталось не тронутыми/съели более половины/ съели все
- ✓ Суточная проба имеется/не имеется (за 48 г. (срок хранения 48 часов)
- ✓ Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- ✓ Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по результатам проверки:

Состав комиссии: Гасанова Г.Ф.
Бересекова Т.М.
Лещук Галина Н.А.
Повар: Недорубов Олег О.В.