

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Школа № 100 с/ш с. Варваринское - с/ш с. Запорожье

Дата проверки: 23.09.2022

Время проверки: 11:30 ч.

Состав комиссии: Шамкина Т.А.
Землянская Е.А.
Виноградова А.А.

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

- ✓ 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 ч. (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: Шамкина Т.А.
Майорова Е.А.
Землянская Е.А.

Повар: Хорош-Хорошицкий С.В.