

Проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «ШИ с.Омолон»

(наименование организации)

Дата проверки: 10.09.24

Время проверки: 12:20

Состав комиссии

1. Большаков В.А2. Третьякова Э.М

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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	Суп куриный	250	250	—
2	Макарон с соусом	250	250	—
3	Компот	200	200	—
4				
5				

- 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.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Члены комиссии:Большаков В.А

Большаков

Третьякова Э.М

Третьякова

С актом ознакомлены:1. Польшикова А.П

Польшикова

2. Кудрина И.В

Кудрина