

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ «Кыласовская СОШ»

Дата проверки: 18.12.2024
Время проверки: 11:00

Состав комиссии:

Русских З.И.
Федорова Н.Н.
Матвеева Т.И.
Галушина Т.В.

В присутствии заведующей столовой Тресковой С.В.
Провели проверку школьной столовой МАОУ «Кыласовская СОШ» по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню котлета рубная с соусом / картофельное пюре / каша; компот из яблок; мед лимонный / мясной
2. Качество готовой продукции есть. Салат
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Организация приема пищи есть. Предварительно
5. Соблюдение графика работы столовой есть.
6. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов в соответствии с СанПиН
7. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное

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 сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается.
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- График (питания) приёма пищи соблюдается/не соблюдается.
- Наличие меню. есть
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

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

котлета рубная с соусом / картофельное пюре / каша - 280 гр.
компот из яблок - 200 мл.
мед лимонный / мясной - 60 гр.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается _____
- Условия хранения суточной пробы (соответствует/не соответствует) _____
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется _____

Подписи комиссии:

_____ / Русских 2 И.
_____ / Домогорова Н. И.
_____ / Шосткимова Т. И.
_____ / Галушина Т. В.

Ознакомлена _____ / заведующая столовой Трескова С.В.