

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

Дата проверки: 20.10.2023
Время проверки: 11:00

Состав комиссии:

Русских Т.И.
Мюшкова Т.И.
Почерьева Н.И.
Соткина И.С.

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

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню фрикадельки из кур с соусом / каша овсяная; напиток из шиповника, корица и мед / мюсли / фрукты
2. Качество готовой продукции соот. СанПиН
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Организация приема пищи соот. требованиям
5. Соблюдение графика работы столовой соот. шт
6. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов в соот. 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.

фрикадельки из кур с соусом - 105 г;
каша овсяная - 150 г.
напиток из шиповника - 200 г
мед / мюсли / фрукты - 30 г
корица - 60 г.

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

Подписи комиссии:

_____/ Русских Г.И.
_____/ Мотышкова Т.И.
_____/ Лисакова Н.В.
_____/ Сюткина И.С.

Ознакомлена _____ / заведующая столовой Трескова С.В.