

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

Дата проверки: 24.02.2016
Время проверки: 11:00

Состав комиссии:

Русских Е.И.
Дроздова Н.Н.
Гандушина Е.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 Биточки кур. с соусом / макароны кур.
Каша куш. шиповника
лед шиповник / лед мясной, кремль
2. Качество готовой продукции соот. СанПиН
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Организация приема пищи соот. требованиям
5. Соблюдение графика работы столовой соот. рит
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 в наличии
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

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

1. Биточки кур. с соусом / макароны кур. - 250 гр.
2. Каша куш. шиповника - 200 гр.
3. Лед шиповник / лед мясной - 90 гр.
кремль

- 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.
_____/ Тетеряева Н. Н.
_____/ Габушкова Т. В.

Ознакомлена _____ / заведующая столовой Трескова С.В.