

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СШ №17 им. Ариуткина Н.В.
родительским контролем

Дата проверки: 26 января 2023 года

Время проверки: 10.25

Состав комиссии 1. Фролова М.С., 2. Баранова Н.А., 3. Маханькова М.М.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно.
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается.
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует норме.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предварительным требованиям.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход(гр)	Разница при взвешивании (гр)
1.	<u>Козлетка из филе индейки со слив. маслом</u>	<u>85/5</u>	<u>87/5</u>	<u>+2/0</u>
2.	<u>макаронные изделия</u>	<u>180</u>	<u>185</u>	<u>+5</u>
3.	<u>кисель</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
4.	<u>хлеб пшеничный</u>	<u>35</u>	<u>39</u>	<u>+4</u>
5.	<u>хлеб ржаной</u>	<u>35</u>	<u>31</u>	<u>-4</u>

- Объем на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается (не соблюдается)
- Качество питания – (съели все, съели больше половины, съели меньше половины)
- Суточная проба имеется за 26.01 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают обучающихся на завтрак(обед).

Предложения и рекомендации по проверке: _____

Члены комиссии:

1. Фролова М.С. 3. Маханькова М.М.
2. Баранова Н.А. 4. _____

С актом комиссии по питанию ознакомлена: Зав. производством Чувилина Л.А.

26 января 2023 года