

АКТ № 9

проверки организации питания в школьной столовой
в МКОУ «Волчихинская СШ №2»

Дата проверки: 06.09.2023

Время проверки: 11.05

Состав комиссии:
Михайлова Л.И.
Бонин М.В.
Самодова К.С.

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.
- Чистота и целостность столовых приборов- соответствует/не соответствует норме
- Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям.
- 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.
- Суточная проба - имеется/не имеется (за 16.05.2023) (срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Учащимся рекомендуется соблюдать правила личной гигиены
Следить за чистотой посуды и столовых приборов
В столовой зоне для учащихся класса рекомендуется
соблюдать тишину
Взвешивать порции порционно, чтобы избежать
ошибок в весе

С актом ознакомлен (а):
Заведующий (ая) производством

Гдеес
подпись

Дресина И.И.
ФИО