

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «ШИ с. Омолов»
(наименование организации)

Дата проверки: 09.11.251.

Время проверки: 11.40

Состав комиссии:

1. Реевъ Т.А.

2. Чербанская З.Е.

3.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Нарушений на пищеблоке не выявлено/ выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид волосы убранны / не убранны под головной убор, спец. одежда соответствует / не соответствует норме)
- Нарушения в зале столовой – не выявлены/ выявлено
- Меню соответствует/ не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд – замечаний нет / есть
- Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Рассольник на суп со шкваркой	250	250	
2	Макароны		120	
3	Рулетики турецкие		90	
4	Гамбургерчик конек		30	
5	Хашпом, хлеб		200, 60	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – соответствует норме/не соответствует
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак.

Замечания и рекомендации по проверке: нет

Члены комиссии:

1. Реевъ

2. Чербанская

С актом ознакомлена:

1. Кудрина И.В. И.В.