

АКТ 5
 проверки организации питания в школьной столовой
 филиала МБОУ «СОШ № 13»-«СОШ № 9»

Дата проверки: 06.03.25

Время проверки: 10-00

Состав комиссии: Жикикеева Аису Айменбековна - фелодшер ФАП
Текенова Табия Каменжановна
Масляникова Викара Назаровна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
 Нарушения: в морозильной камере и холодильнике хранятся просроченные продукты и испорченные фрукты.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
 Нарушения: _____
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1.	<u>картофельное пюре</u>	<u>1/160</u>	<u>170</u>	Z
2.	<u>фасоля по-строгановски</u>	<u>1/90/60/30</u>	<u>100</u>	
3.	<u>чай</u>	<u>1/200</u>		
4.	<u>хлеб</u>	<u>1/50</u>	<u>2425</u>	

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Навести порядок в холодильнике и морозильной камере, хранить продукты по категориям на отдельной полке (мясо и сыровяченое мясо).

Жикикеева А.А.

Члены комиссии:

Масляникова А.А.

Текенова Т.В.

Жикикеева

Ознакомлен Золхасров Д.К.