

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой (родительского контроля)

МБОУ «Юськасинская СОШ»

(наименование организации)

Дата проверки: 29.04.2015

Время проверки: 9ч 30 м

Состав комиссии:

1.Ефимова Инна Юрьевна – председатель комиссии

2.Димитриева Алина Александровна – член комиссии

3.Петрова Инна Витальевна – член комиссии

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 рекомендованному 12 -дневному 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	Салат из св. помидоров и огурцов	60	60	нет
2	Суп картофельный с мас.цв.	200	200	нет
3	Картофельное пюре	150	150	нет
4	Рыба отварная	060	060	нет
5	Соус томатный	30	30	нет
6	Ватрушки с творогом	15	15	нет
7	Компот из яблок	200	200	нет
8	Хлеб	60	60	нет

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют 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 25.06/04 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний по проверке нет

Члены комиссии:

1. *Ефимова* Ефимова И.Ю.

2. *Димитриева* Димитриева А.А.

3. *Петрова* Петрова И.В.