

АКТ
Проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Новочебоксарского кадетского лицея»

Дата проверки: 25 ноября 2022

Время проверки: 09:35

Состав комиссии:

Андреев А.В. – директор

Александрова К.Е. – ответственная за организацию питания, заместитель директора по УВР

Яковлева Ю.Ю. – заместитель директора по ВР

Трифонов Е.Н. – заведующий производством ООО «Фабрика школьного питания»

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 норма сотрудников пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует
- 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 | Хурма | 1 шт | 1 шт | - |
| 2 | Тефтели из говядины с луком, с соусом | 60/30 | 61/30 | 1 |
| 3 | Каша пшеничная вязкая | 150 | 158 | 8 |
| 4 | Батон подольский | 40 | 40 | 0 |
| 5 | Компот из яблок | 200 | 200 | - |
| 6 | Помидоры свежие | 60 | 56 | 4 |
| 7 | Жаркое по-домашнему | 200 | 200 | 0 |

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным по меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось нетронутым/съели более половины/съели всё.

- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Выводы и рекомендации по проверке:

1. Следить за соответствием выхода продукции.
2. Дежурным учителям строго следить за порядком в столовой.
3. Учителям, провожающим детей в столовую, следить за тем, чтобы все мыли руки и обрабатывали антисептиком.

Члены комиссии:



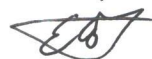
/Андреев А.В.



/Александрова К.Е.



/Яковлева Ю.Ю.



/Трифонов Е.Н.