

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Коммунарская СОШ №3»

Дата проверки: 10.09.2020

Время проверки: 12⁰⁰

Состав комиссии:

Зайцева Н.Н., Кононова А.С., Симаньева С.А.,
Корнилова С.С., Казмиренко Е.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено. (частично)
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено (частично)
- 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 _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

- 1) н. д. на месте контрольной порции
- 2) нет порции директора и рук. пищеб. за период с 01.09.20 - 10.09.20 в журнале бракеража
- 3) Рекомендовано: убрал перильный коврик, который с санитарной миской в любое время, будет приходить и проверять качество еды сотрудниками столовой. Также учесть погрешности при проверке эти данные не вносимые.

Члены комиссии:

Кононова Анна Сергеевна К.С.
Зайцева Н.Н.
Корнилова С.С.
Симаньева С.А. С.А.
Казмиренко Е.А. Е.А.