

АКТ

Проверки организации питания школьной столовой

МБОУ «Коммунарская СОШ №3»

Дата проверки: 08.09.2021

Время проверки: 11<sup>00</sup> - 11<sup>40</sup>

Состав комиссии:

Заставская Наталья Александровна  
Королева Ольга Валерьевна  
Королева Елена Сергеевна

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 примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/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 48г (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) составить протокол проверки
- 2) провести ерничую работу классу по технологиям приготовления пищи и внешнему виду.
- 3) составить рекомендацию директору от родительского комитета (не набран полный штат сотрудников)
- 4) провести беседу со сотрудниками об этике поведения (халатно).

Члены комиссии

Заставская Н.А.  
Королева О.В.  
Королева Е.С.

Защита пищи производится без перчаток.