

Акт

проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Гимназия имени Амирокова И.А. а. Кош-Хабыл»

Дата проверки: 01.08.24

Состав комиссии: 12.30

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 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/мало осталось не тронутым/съели более половинны/съели все.
- Суточная проба имеется/не имеется (за _____) (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Воспитатели сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания в рекомендации по проверке: *М.М.*

Члены комиссии

А.А.А.