Акт

проверки по организации питания в школьной столовой членами

РК и УС ГБОУ СОШ №_1_г.о.Жигулевск

Дата проверки: 09.10.26

Время проверки: 10^{00}

Состав комиссии: Собко Л.Н.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – **исправно/не исправно**
- 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**
- Меню – **соответствует/не соответствует**
- Вкусовые качества блюд – **соответствую/не соответствуют предъявленным требованиям**
- Имеется ли в организации меню – **имеется/не имеется**
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – **созданы/не созданы**
- Имеется ли суточная проба – **имеется/не имеется**
- Бракеражный журнал готовой продукции – **имеется/не имеется**
- Качество питания – **много блюд осталось не тронутыми/съели более половины/съели все**
- Соблюдение температурного режима – **соблюдается/не соблюдается**
- Имеются ли нарушения в столовой (зал) – **имеется/не имеется**

Контрольное взвешивание готовой продукции

№	Наименование блюда	Выход по меню	Выход фактический	Отклонения да/нет
1	Овощи св. (огурец)	60	60	нет
2	Гарнир из крупы	50/40	90	нет
3	Макаронные изделия	150	150	нет
4	Чай фруктовый	200/15	220	нет
5	Хлеб	20/15	20/15	нет

Замечания, отзывы и рекомендации:

_____

_____

_____

Представитель ООО «Школьное питание» Кустова С.А.

Заведующий производством Мирсанова Ю.Е.

Представитель администрации школы _____

Представитель родительского комитета:

Родительский комитет школы Собко Л.Н.

Член родительской общественности _____