

**АКТ**  
**проверки школьной столовой комиссией по питанию**

(наименование организации)

Дата проверки: 09.02.2021

Время проверки: 9:07

Состав комиссии.: Соловьева Н.Н., Волерина Е.Ю.  
Мерзлякова С.В.

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 - соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке - соответствует/не соответствует объемам заявленным в меню.

Салат из капусты - 50г.

Биточки куриные - 80г.

Макарон отварных - 130г.

Компот ассорти - 180г.

Банан - 1шт.

- Соблюдение температурного режима – соблюдаются/не соблюдаются
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели все
- Суточная проба – имеется/не имеется (за 01.02.2021 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции – имеется/не имеется
- Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

разнообразить гарниры.

Члены комиссии:

Соловьева Н.Н.  
Мерзлякова С.В.