

АКТ

проверки организации горячего питания и эффективности системы питания в школьной столовой МОБУ «Волховская средняя общеобразовательная школа №5»

Время проверки 10⁰⁰ 21.12.2020 г.

Состав комиссии Якушева Т.А., Зигуренко Н.С., Филиппова Е.А.
Ушова Е.Р.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений в пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Наличие/отсутствие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания (маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.
- Хранение продуктов осуществляется/не осуществляется в соответствии с санитарными нормами
- Соблюдение/не соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки
- Соблюдение/не соблюдение режима хранения продуктов в холодильнике в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба», «Молоко» и др.
- Соблюдение/не соблюдение режима хранения сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Обеспечение столовой дезинфекционными средствами- 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.
- Вывешено/не вывешено меню, в котором указано наименование блюд
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы выхода 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 17.12, 18.12, 21.12 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции ведется/не ведется ежедневно
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

не допускать некачественно вымытые столовые приборы
(вилки)!

Члены комиссии:

[Signature]
[Signature]
[Signature]

Ахмедова М.А.
Ахмедов А.А.
Ахмедов Б.А.
Ахмедов Б.Ф.

С актом ознакомлены:

Ахмедова М.А. *[Signature]*