

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ «Тутончанская средняя школа» ЭМР

Дата проверки: 28.04.2023г

Время проверки: 9.30 – 10.00

11.30 – 12.50

Состав комиссии: Внукова Мария Ивановна

Горбоуль Наталья Александровна

Удыгир Таисия Ивановна

Меню на 28.04.2023г.

Завтрак: Каша манная, хлеб

Пирог с овощами и мясом

Чай с молоком

Обед: Салат из овощей

Суп мясной с клецками, хлеб

Солянка сборная с говядиной

Компот

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование - исправно
- Нарушение на пищеблоке - не выявлено
- Соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) - соблюдается
- Нарушение в зале столовой - не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов - соответствует норме
- Меню- соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке - соответствуют объемам, заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается
- Качество питания - съели всё
- Суточная проба - имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Внукова М.И. Внукова

Горбоуль Н.А. Горбоуль

Удыгир Т.И. Удыгир

Чек- лист посещения школьной столовой

ФИО законного представителя: Внукова Мария Ивановна
Горбоуль Наталья Александровна
Удыгир Таисия Ивановна

Дата посещения школьной столовой 28.04.23 г

Время посещения 9.30 - 10.00
11.30 - 12.50

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие цикличного согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, не размещено на сайте школы		
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, соответствует ✓	Есть, не соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир	напиток		
3	Температура первых блюд	>70 ✓	70-50 ✓	<50 ✓	
4	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	
5	Полновесность порций	полновесны ✓	неполновесны	Вывод по меню и по факту	
6	Визуальное количество отходов	<30% ✓	30-60 %	>60%	
7	Спросить мнение детей	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
8	Вкусовые качества меню по мнению родителей	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	