

АКТ № 04

ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в школьной столовой **ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ**

10.02.2023г.

Цель проверки:

Контроль за соответствием ежедневного меню (меню раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и вкусовым качествам предлагаемых блюд.

Дата проверки: 10.02.2023г.

Председатель комиссии Ахлюстина Тамара Александровна – ответственная по питанию,
Члены комиссии Кунщикова Анастасия Ивановна.

В результате проверки установлено:

1. Столы накрыты в полном соответствии с меню, еда теплая, вкусная.
2. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи.
3. В холле перед столовой не работает одна сушилка и в одном дозаторе не было мыло.
4. Отходы после приема пищи вторых классов составляют 70% от общего количества.

Вывод по проверке

Обратить внимание на наличие мыла в дозаторах.

Председатель комиссии
Члены комиссии:



Ахлюстина Т.А

Кунщикова А. И.

Изучение качества готовой пищи

Дата 10.02.2023 год

(таблица 1)

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Критерии оценки		Примечание	
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)		
10.02.2023 год	Обед	Соответствует	220 гр	266 гр.	Соответствует	Правильной консистенции плов (рис рассыпчатый) в меру соленый, компот их сухофруктов в меру сладкий, хлеб свежий.	Все теплое	