

АКТ 3

проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 19.03.2015г
 Время проверки: 11:00
 Состав комиссии: Зорешин О.А., Гусева Е.В., Шестакова В.Н.

в присутствии работника пищеблока Веденко А.Г., повара школьной столовой, проведён контроль качества готовых блюд: (перечень блюд)
Омлет картофельный, салат с картофелем, капуста тушеная, каша овсяная, каша гречневая, салат из св. моркови и св. редиса, мед лимонный

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Омлет картофельный	100	100	-
2	Салат с картофелем	250	250	-
3	Каша овсяная	90	90	-
4	Каша гречневая	180	180	-
5	Каша из св. моркови	200	200	-
6	Мед лимонный	60	60	-

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Объём готовых блюд соответствует списку
заявленным в меню

Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется, ведётся /не ведётся
 Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
 Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
 Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается

Замечания и рекомендации комиссии по проверке качества питания в учреждении:
дальнейшая работа

Подписи членов комиссии: Зорешин О.А. 30.04

Гусева Е.В. 30.04 (подпись, ФИО, должность)

Шестакова В.Н. 30.04

Подписи проверяемых:

Веденко А.Г. 30.04 (подпись, ФИО, должность)

Подпись медицинского работника: Шестакова В.Н. 19.03.2015 Шестакова

(подпись, дата)