

Акт № 6

проверки школьной столовой родительским контролем

от 8 02. 232

Время 11⁴⁰

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой и обеденного зала.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие блюд готовой продукции утвержденному меню.

Результаты проверки

Состояние холодильного оборудования – исправно/не исправно

Нарушений на пищеблоке – выявлено/не выявлено

Соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)- соблюдается/не соблюдаются

Нарушений в зале столовой – выявлено/не выявлено

Чистота и целостность столовых приборов – соответствует/не соответствует норме

Соответствие меню – соответствует/не соответствует примерному меню

Наличие сертификатов на продукты – имеются/не имеются

Вкусовые качества блюд – соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов – соблюдены/не соблюдены

Правила хранения продуктов – соблюдены/не соблюдены

Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается

Суточная проба – имеется/не имеется

Бракеражный журнал готовой продукции – имеется/не имеется

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

Замечания и рекомендации по проверке:

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствуют предъявляемым требованиям.

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Комиссия:

1. Калита / Кирюшина А.А.
2. Лев / Лосева С.И.
3. Сидор / Богдана Л.В.

С актом комиссии ознакомлена:

Повар: М.И. / Кравцова Ю. В./