

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией ОРК по питанию

МБУ «Школа №72»
от «19» 10, 2020.

Мы, комиссия в составе:

1. Непогожина Кристина Игоревна
2. Саловская Наталья Борисовна
3. _____
4. _____

составили настоящий акт в том, что «19 октября» 2020 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБУ «Школа №72»

В ходе проверки было изучено и выявлено:

1. Организация питания:

--Школьной столовой было предложено /не предложено меню на завтрак, обед и полдник.
Рацион блюд соответствует /не соответствует меню.

--Экспертиза вкусовых качеств приготовленной пищи: все блюда соответствуют/не соответствуют представлениям членов комиссии о вкушной и здоровой пище
соответствуют

--Претензий к качеству приготовления есть/нет. качеству продуктов есть/нет
гарнир рис мясной и картофель, хрустит при таянии

--Порции соответствуют/не соответствуют возрастной потребности детей
соответствуют

-Наличие дежурных педагогов: есть

-Наличие дежурных учащихся у входа в столовую: нет

-Наличие условий для мытья рук: есть

- В обеденном зале для каждого класса накрываются/не накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает/не хватает.

-Все классные руководители, учителя-предметники сопровожают/не сопровождают свои классы.

-В школьной столовой ведутся/не ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

2. Работа пищеблока:

-Внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует/не соответствует нормам.

-Соблюдение температуры подачи блюд соответствует/не соответствует.

-Наличие технологических карт приготовления блюд _____
Журналы, установленные санитарными нормами и правилами ведутся /не ведутся _____

3. Эстетичность накрытия:

-Внешний вид школьной столовой соответствует/не соответствуют нормам СанПиН _____

-Сервировка столов оставила положительное/отрицательное впечатление _____

-Гигиеническое состояние столов соответствует/не соответствует _____

-Гигиеническое состояние столовых принадлежностей соответствует/не соответствует _____

-Наличие салфетниц и салфеток: есть _____

Выводы и рекомендации:

Внешний вид подаваемого арбуза очень бледный,
по вкусу безвкусный, по консистенции мягкий.
Считано, что в объеме не стоит включать в меню,
т.к. уже достаточно много времени прошло
момента созревания.

Члены комиссии по питанию:

И.О. Теодорова К.В.
Саввина И.Ю. Емель

Дата 1.9.10.20