

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 71»

АКТ
проверки организации питания учащихся в общеобразовательных,
подведомственных МКУ «ФХУ»
от 11.10.2018 г.

Комиссией в составе главного технолога МКУ «ФХУ» Каревой А.Л., ведущего специалиста-бухгалтера МКУ «ФХУ» Тверезовской И.В., специалиста по охране труда МКУ «ФХУ» Зелепухиной Л.Б. проведена проверка организации питания учащихся в общеобразовательной школе № 71.

Проверено:

- состояние технологического оборудования и помещений пищеблока школьной столовой;
- качество продуктов, поставляемых организациями-поставщиками для организации питания учащихся;
- соответствие фактически приготовляемых блюд по меню-раскладке и технологической карте;
- выход готовых блюд;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований персоналом пищеблока.

В ходе проверки:

1. В горячем цехе пищеблока наблюдается частичное отслоение покрасочного слоя потолка.
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
3. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты на пищеблоке согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 соблюдены (доброкачественные). Температурный режим холодильников (+6° С), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
4. Вес готовой продукции соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций:

| № п/п | Наименование блюда | Выход порций, грамм | | |
|-------|--|---------------------|-------|------------|
| | | по меню | факт | отклонение |
| 1 | Суп картофельный с макаронными изделиями | 200,0 | 200,0 | - |
| 2 | Котлета из говядины | 100,0 | 100,0 | - |
| 3 | Картофельное пюре | 150,0 | 150,0 | - |

5. Сотрудники пищеблока обеспечены специальной одеждой, моющими средствами.

Рекомендация

1. Выполнить частичный косметический ремонт потолка в горячем цехе

Подписи:

А.Л.Карева
И.В. Тверезовская
Л.Б. Зелепухина

