**АКТ**

**проверки школьной столовой по организации горячего питания учащихся**

от 20.09.2022

Задачи комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.

2. Контроль за полнотой вложения продуктов.

3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Кошелевой А С-член комиссии

Лихобаб Н Г- отв за питание

Разуменко Т С- повар

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 20 сентября 2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

4. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. 6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент

Выводы и предложения:

Нарушений нет

С актом ознакомлена: Т С Разуменко