

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 35

Дата проверки: 28.11.2012

Время проверки: 13.30.

Состав комиссии: Машкина Виктория Александровна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее (нужное подчеркнуть)

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

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

Суп гороховый, Ушки пшенич. Карп. пюре,
Линчат с овощами. Желб, сок тыквен.

- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет, всё в порядке, замечательно.
Благодарим за всё, за высокую оценку

Члены комиссии:

29 Машкина Виктория Александровна