

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ СОШ № 35**

Дата проверки: 19.10.2013 г.  
Время проверки: 8:40  
Состав комиссии: Иванова С.В.  
Боровченко К.К.

**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.

Сырники, блинчики, супе сладкий, чай  
сладкий, круша соевая.

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

**Замечания и рекомендации по проверке:**

нет.

**Члены комиссии:**

Иванова С.В. | Инф - 16"  
Боровченко К.К. | Боровченко - 1 "17"