АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 35

Дата проверки: 25.01.24г.
Время проверки: 10³⁰
Состав комиссии: Куликова Л.К.
Парнова О.Ю.

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.

Вкусные творожники с шоколадной пастой. Чай с сахаром. Яблочки.

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет. В столовой чисто. На столах салфетки. Порции все теплые. Яблочки сочные, вкусные.

Члены комиссии: Куликова Л.К.
Парнова О.Ю.