

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 35

Дата проверки: 08.11.23.

Время проверки: 13.2.

Состав комиссии: Кармарце Е. Н.
Сивелова М. А.

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.

Первое блюдо (суп) соответствует меню по
вкусовым качествам, вкусу, густоте,
но с соевым соусом
второе блюдо соответствует меню (рис +
рыбная котлета). по вкусовым качествам уо-
всего достаточно. Второе подавалось теплым,
вкусным.

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет. Работа школьной столовой
соответствует нормам. Рекомендую
регулярно проводить опросы детей с целью о
превращения питания.

Члены комиссии:

Кармарце Е. Н. Сивелова М. А.