

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

Дата проверки: 26.10.2013  
Время проверки: 8.40  
Состав комиссии:

**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.

Заказана закупка в школу мадран, кисель, картофель, яблоки свежие.

- 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. 1 "Б"  
Харченко Д.В. Хар 1 "Б"