

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 35

Дата проверки: 20.12.2013г.

Время проверки: 13:40

Состав комиссии: Мендорева Т.А.
Медведева М.В.

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.
Очень вкусной супчик. Не хватило
маленькой соуса для риса котле
рыбная котлетка была порочная.

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет. Все обед
подам вовремя.

Члены комиссии:

Мендорева Т.А.
Медведева М.В.