

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 35

Дата проверки: 19.05.24

Время проверки: 08.40

Состав комиссии: Куркина А.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.

Личной вкусовой оценки

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет

Члены комиссии:

Куркина А.Ю.