

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

Дата проверки: 29.11.2023

Время проверки: 14:40

Состав комиссии: Паркова Л.А.  
Кушнерова С.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.  
Процесс изготовления блюд организован в соответствии с требованиями. Меню разнообразное. Ответственный к качеству готовой продукции не имеется.
  
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний при проверке не выявлено.

Члены комиссии:

Кушнерова С.В. (29)      Паркова Л.А. (29)