

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 35

Дата проверки: 29.11.2022

Время проверки: 13.30

Состав комиссии: Шашкина Виктория Александровна

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.
Свекальщик, картофель отварной шинцель рубленный
Каша пшеничная, салат из свеклы мороженый ягода

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет, скорее крайний день дежурства
и хочу выразить огромную благодарность
коллективу пищеблока, особенно, ответственным,
за чистоту, вообще за всё.

Члены комиссии:

за Шашкина Виктория Александровна ШМф