

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

Дата проверки: 26.04.2023

Время проверки: 13:40

Состав комиссии: Смирнова Александра Васильевна

**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.

Шницель из св. колбасы с картофелем - 200 гр  
Котлета рыбная без кожи - 50 гр, без ро  
запеченное - 50 гр, индейка из мяса и  
салат - 200 гр, утка перемешанная - 50 гр.

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

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Замечаний нет

**Члены комиссии:**

Смирнова Александра Васильевна