

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 35

Дата проверки: 22.11.23
Время проверки: 13:40 - 14:00
Состав комиссии: Курдюков С.В.
Парфенов И.А.

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.
Вкусовые качества блюд – всегда.
Качество обработки соответствует
требованиям. Объем для
детей соответствует
организации.

- 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:

Курдюков С.В. (руководитель ЗО) Парфенов И.А.