

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 35

Дата проверки: 02.12.22

Время проверки: 13:40

Состав комиссии: 1. Покор Ксения Игоревна З.Б.
2. Власова Елена Николаевна З.А.
3. Родонцова Светлана Борисовна З.В.
4. Ашурова Елена Александровна З.Д.

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.

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Несколько неготовленных куриц, паштетов
суп вкрутки, маринованные овощи вкусно
Порции большие, коллектив добротнейшей.

Члены комиссии:

Покор Ксения Игоревна З.Б.

Власова Елена Николаевна З.А.

Родонцова Светлана Борисовна З.В.

Ашурова Елена Александровна З.Д.
Зубова Елена Валерьевна З.Е.