

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

Дата проверки: 18.11.22

Время проверки: 13:40

Состав комиссии: Анжелика Аниса 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.  
1. горячий суп с рыбными консервами  
2. горячее картофельное пюре и курочка  
3. блинчиковый напиток (теплый)  
4. хлеб свежий  
5. молоко
  
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Всё соответствует санитарным нормам и стандартам. Пища очень вкусная, светлая, комфортной температуры. Овощное масло поварам и всему персоналу столовой школы №35. Питание, а соответственно и здоровье наших детей в надежных руках. Спасибо!!!

**Члены комиссии:**

Анжелика Аниса Александровна  
(родительница двух ребятишек из 2,9 "класс")