

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ СОШ № 35

Дата проверки: 08.12.22  
Время проверки: 13:40  
Состав комиссии: Цокур К.И.  
Зуева Е.В.

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.  
Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций.  
Контрольное взвешивание соответствует норме.
  
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

очень вкусно мало порций  
приветливый персонал благодаря деланию  
достаточно хорошее вкусовые качества

Члены комиссии: Цокур К.И.  
Зуева Е.В. Зуева