

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 35

Дата проверки: 28.09.2013г.

Время проверки: 8:40

Состав комиссии: Иванова Е.В. Смирнова И.А.
Карпенко Д.В.
Перовенская К.К.

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.

Кашиа "Угоблия" вкусная, теплая
чай с молоком и цветной морковью

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет. Все организовано!
Дети кушают с удовольствием!
спасибо, повара!

Члены комиссии:

Иванова Е.В. И.И.
Карпенко Д.В. И.И.
Перовенская К.К. И.И.
Смирнова И.А. И.И.