

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 35

Дата проверки: 21.09.
Время проверки: 8:40
Состав комиссии: Иванова Е. В.
Сережкова 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.

объём на выходе (порции большие, детям не едят всё очень вкусно

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Спасибо за вкусный завтрак!
Детям очень нравится питание в школе!

Члены комиссии:

Иванова Е. В. Иванова
Сережкова И. А. Сережкова