

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ СОШ № 35

Дата проверки: 06.12.2011.
Время проверки: 13:40
Состав комиссии: Исеевцева М.А.
Миделькова М.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.
В меню заявлен борщ, жаркое с мясом, кисель,
кисель и чай с лимоном. Порции объёмные

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний не выявлено. Порции и второе блюда
вкусные, горячие, соответствуют объёму.

Члены комиссии: Исеевцева М.А. Миделькова М.А.