

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

Дата проверки: 13.12.23 г.

Время проверки: 13:40

Состав комиссии: Мещеряева М. А.  
Медведева М. 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.  
Суп очень вязкой с большим  
количеством картофеля. Сметаной,  
вместо молока. Много тортиль  
больше. Дети с удовольствием  
поедают.
  
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет.

Члены комиссии:

Мещеряева М. А. Медведева М. В.