

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

Дата проверки: 21.09.22

Время проверки: 09:30

Состав комиссии: авхимович Ю.Н., Крудникова С.В.,  
Зотова А.К., Фаркова Л.А., Кузнецова С.В.  
Тетман Т.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.

---

---

---

---

---

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

**Замечания и рекомендации по проверке:**

замечаний не выявлено

---

---

**Члены комиссии:**

Зотова А.К. ; Тетман Т.В. ;  
Крудникова С.В. ; Кузнецова С.В. ;  
Фаркова Л.А. ; Авхимович Ю.Н.