

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**

МБОУ Маловишневская ОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 15.11.23

Время проверки: 9:30

Состав

комиссии: ответствен. за орган. питания Маслова Н.А.  
член организаторской комиссии Тасгермак Е.В.  
член комиссии по санитарному контролю  
Хрипунова Т.С.

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- 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.

меню на 15.11.23:

1. Макароны отварные
2. Котлета трюфельная с соусом сливочным
3. Чай каркаде
3. Десерт печенье

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 14.11.23 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

качество питания учащихся хорошее,  
продукты на завтрак съели практически  
все, температурный режим соблюдается,  
суточная проба имеется. Меню соответ-  
ствует примерному меню за 30 дней  
реально выданным на выходе объем соответствует  
заявленным в меню.

**Члены комиссии:**

Маслова Н.А.  
Тасгермак Е.В.  
Хрипунова Т.С.