АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоивановская ОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 21.05.24г.
Время проверки: 9-00ч.
Состав комиссии: Ответственный за организацию питания в школе Маслова Н.А., член бракеражной комиссии Пастернак Е.Б., член комитета по родительскому контролю, Шелкова М.А.

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 требования
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Меню
на 21.05.24г.
1. Котлета рубленая из птицы
2. Каша гречневая
3. Овощи по сезону (огурец свеж.)
4. Чай с сахаром
5. Хлеб пшеничный

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

Замечания и рекомендации по проверке:
Меню соответствует заявленному, температура блюд соблюдается до необходимого, более вкусовые качества блюд удовлетворительные, детям питание в школьной столовой нравится.
Суточные пробы имеются, бракеражный журнал ведется.

Члены комиссии:
_____/Маслова Н.А./
_____/Пастернак Е.Б./
_____/Шелкова М.А./