

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоиваноской ОШ

Дата проверки: 20.02.2025 (наименование организации)

Время проверки: 9.00

Состав комиссии:

Ответственный за организацию питания в школе Маслова Н.А.

Советник директора по воспитанию Пастернак Е.Б.

Член комиссии по родительскому контролю Менишова А.В.

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 20.02.2025г.
1. Каша овсяная с маслом
2. Бутерброд с курицей
3. Чай с сахаром
4. Фрукт (яблоко)

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 19.02.2025г. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Результаты проверки:

меню соответствует заявленному, температура пищи соответствует, соблюдается санитарно-гигиеническая работа на пищеблоке, внешний вид сотрудников пищеблока, в пищеблоке и в столовой чисто, нарушения не выявлено. Проверка на вкус и запах пищи соответствует заявленным в меню. Качество питания хорошее.

Члены комиссии:

МН / Маслова Н.А.
ПН / Пастернак Е.Б.
МН / Менишова А.В.