

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоиваноской ОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 19.03.25г.

Время проверки: 9.15ч.

Состав комиссии:

Ответственный за организацию питания в школе Маслова Н.А.

Советник директора по воспитанию Пастернак Е.Б.

Член комиссии по родительскому контролю Навешкова А.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 19.03.25г.

1. Тертое мясо с греческим соусом
2. Макароны отварные
3. Криворот из св. фарша
4. Рис с мясным соусом

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 18.03.25г. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Результаты проверки:

санитарно-гигиенические нормы сотрудниками пищеблока соблюдаются, нарушений не выявлено, спецодежда, посуда чистая и целая, меню соответствует требованиям, вкусовые качества блюд соответствуют, температурный режим блюд соблюдается, качество питания хорошее.

Члены комиссии:

МН /Маслова Н.А./
ПБ /Пастернак Е.Б./
НА /Навешкова А.С./