

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоиваноской ОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 08.04.25.

Время проверки: 09.30

Состав комиссии:

Ответственный за организацию питания в школе Маслова Н.А.

Советник директора по воспитанию Пастернак Е.Б.

Член комиссии по родительскому 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 08.04.25.

- | | |
|--|---------------------------|
| <u>1. Паштет греческий</u> | <u>5. Кисель вишневый</u> |
| <u>2. Творожная с тыкв. соусом</u> | |
| <u>3. Каша по сезону (пюре соевое)</u> | |
| <u>4. Чай с сахаром</u> | |

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 04.04.25. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Результаты проверки:

В столовой соблюдаются санитарно-гигиенические требования, оборудование исправно. Меню соответствует заявленному, температурный режим соблюдается, все требования на выходе соответствуют требованиям. Углублённая проверка питания удовлетворена.

Члены комиссии:

Н.А. Маслова
Е.Б. Пастернак
Т.С. Хрипунова