

**АКТ**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся**

от 15 января года 2025

**Комиссия в составе:**

Пашкин ЛА  
Циммерман ЕА  
Кебучишова ЕМ

составили настоящий акт в том, что МКОУ БСШЗ в  
 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)**

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	<u>соответствие нормам</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствие нормам</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>соответствие нормам</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствие нормам</u>

Организация питания:  
 1. Все работники имеют форму  
 2. В обеденном зале проведена влажная уборка  
 3. В обеденном зале чисто и уютно  
 4. Три вифре работницы рефертуленгор  
 5. Перед использованием пищи температура пищи  
 6. Набор блюд соответствует учеб. недельной меню  
 7. Организация св-ва блюд соответствует

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: сан нормам

1)

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производством

[Подпись]  
 подпись

Бисаян И. И.  
 ФИО

Комиссия с актом ознакомлена:

1. Пашкин ЛА  
 2. Циммерман ЕА  
 3. Кебучишова ЕМ

**АКТ**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся**

от 15 января года 2025

Комиссия в составе:

Пашкина ЛА  
Циммерман ЕА  
Кебучишова ЕМ

составили настоящий акт в том, что МКОУ БСШЗ в  
 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)**

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	<u>соответствия нормам</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствия нормам</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>соответствия нормам</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствия нормам</u>

- Организация питания:
1. Все работники имеют форму
  2. В обеденном зале проведена влажная уборка
  3. В обеденном зале чисто и уютно
  4. Три вифре работниками рефертуленгор
  5. Перед использованием пищи температура пищи
  6. Набор блюд соответствует учеб. недельной меню
  7. Организация св-ва блюд соответствует

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: сан нормам

1)

С актом ознакомлен (а):  
 Заведующий(ая) производством

[Подпись] Бисаян Н. Н.  
 подпись ФИО

Комиссия с актом ознакомлена:

1. Пашкина ЛА
2. Циммерман ЕА
3. Кебучишова ЕМ