

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоиваноской ОШ

Дата проверки: 16.09.25

(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 Мелихова 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 16.09.25
1. Творожник с рисом и яблоками
2. Капша украинская
3. Супчик по сезону (пюре из картофеля)
4. Чай с сахаром
5. Кисель тыквенный

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 15.09.25г. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Результаты проверки:

нарушений в зале столовой и на пищеблоке не выявлено. Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические нормы, меню соответствует заявленным, вкусовые качества, объёмы на выходе соответствуют и температурный режим соблюдается. Дети питаются в комфортной обстановке, съедено практически все).

Члены комиссии:

МН/ Маслова Н.А.
МН/ Мелихова А.В.
МН/ Пастернак Е.Б.