

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоиваноской ОШ

Дата проверки: 09.10.25 (наименование организации)

Время проверки: 9.15

Состав комиссии:

Ответственный за организацию питания в школе Маслова Н.А.

Советник директора по воспитанию Пастернак Е.Б.

Член комиссии по родительскому контролю Хрипункова 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 09.10.25:
1. Рапсодия мясная с овощами
2. Булочки с повидлом
3. Чай с сахаром
4. Фрукт свежий (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 08.10.25 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Результаты проверки:

Достоинств пищеблока соблюдает санитарно-гигиенические нормы, в зале столовой чисто, столовые приборы чистые и целые. Оборудование исправно.
Меню соответствует заявленному, вкусовые качества блюд хорошие, дети съели порции полностью все.

Члены комиссии:

Н.А. / Маслова Н.А.
Е.Б. / Пастернак Е.Б.
Т.С. / Хрипункова Т.С.