

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоиваноской ОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 22.10.25

Время проверки: 09.15

Состав комиссии:

Ответственный за организацию питания в школе Маслова Н.А.

Советник директора по воспитанию Пастернак Е.Б.

Член комиссии по родительскому контролю _____

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 22.10.25:

1. Тёплый суп с рисом и мясом.
2. Макароны с соусом.
3. Компот из сухофруктов.
4. Чай с сахаром.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 20.10.25 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Результаты проверки:

технологическое и холодильное оборудование в
столовой исправно, нарушений на
пищеблоке не выявлено, санитарно-гигиениче-
ские нормы, сотрудники пищеблока соблюдают,
столовые приборы чистые и целые. Дети, пи-
тавшиеся в школьной столовой удовлетворены,
качество питания хорошее, температурный
режим блюд соблюдается.

Члены комиссии:

Маш / Маслова Н.А.
Пп / Пастернак Е.Б.
Вакр / Вавникова А.С.