

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоивановской ОШ

Дата проверки: 11.11.25.

(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 Петрухина Н.Н.

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 11.11.25:
1. Щи с капустой и грибами
2. Картофельное пюре
3. Салат из свеклы
4. Чай с сахаром
5. Кисель ягодный

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 10.11.25 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Результаты проверки:

Нарушений на пищеблоке не выявлено, санитарно-гигиенические нормы соблюдены, меню соответствует заявленному, температурный режим блюд соблюдён и соответствует требованиям, качество приготовленных пищи хорошее.

Члены комиссии:

Маслова Н.А.
Пастернак Е.Б.
Петрухина Н.Н.