

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоивановской ОШ

Дата проверки: 28.11.25г. (наименование организации)

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 Ташникова М.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 28.11.25г.

1. Паншик с тёртым

с мясным соусом

2. Фрукт свежий (яблоко)

3. 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 24.11.25г. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Результаты проверки:

Оборудование столовой работает исправно
Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования, чистота и целостность столовых приборов соответствует требованиям, температурный режим в пищеблоке соблюдается, качество питания хорошее, дети съели всё.

Члены комиссии:

Маслова Н.А.

Пастернак Е.Б.

Ташникова М.С.

Маслова Н.А.

Пастернак Е.Б.

Ташникова М.С.