

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоивановской ОШ

Дата проверки: 12.05.26 (наименование организации)
Время проверки: 10.35
Состав комиссии:

Ответственный за организацию питания в школе Маслова Н.А.
Советник директора по воспитанию Пастернак Е.Б.

Член комиссии по родительскому контролю Крипункова 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.

12.05.26
Колеса рублен. картофеля с масл. соусом
Картофель фри
Салат из свеклы (супермаркет)
Чай с сахаром
Пирог печеночный

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 11.05.26 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Результаты проверки:

Нарушений в зале пищеблока не выявлено
Сотрудники соблюдают санитарно-гигиенические
нормы внешнего вида, чистоты и целостности столовых приборов
Соблюдается меню, чистота столовых приборов
Заявленные объёмы на выходе блюд соответствуют
Вкусовые качества блюд хорошие
Температурный режим блюд соблюдается.

Члены комиссии:

М.А. Маслова Н.А.
Е.Б. Пастернак Е.Б.
Т.С. Крипункова Т.С.