

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоивановской ОШ

Дата проверки: 15.09.26г.
Время проверки: 9.00ч.

(наименование организации)

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 15.09.26г.

1. Суп из морских овощей с сливочн. маслом
2. Гречко - вареное вкрутую
3. Каршешный салатик с майонез
4. Апельс. компот

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 14.09.26г. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Результаты проверки:

сотрудниками пищеблока соблюдаются санитарно-гигиенические нормы, нарушений в зале столовой не выявлено, сотрудники пищеблока чистые и вежливы, меню соответствует заявленному, вкусовые качества блюд соответствуют, температурный режим соблюдается, дети питаются в школьной столовой довольны.

Члены комиссии:

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