

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоивановской ОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 13.10.26

Время проверки: 0845

Состав комиссии:

Ответственный за организацию питания в школе Маслова Н.А.

Советник директора по воспитанию Пастернак Е.Б.

Член комиссии по родительскому контролю Шенкова М.А.

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 13.10.26:
1. Каша гречневая с тыквой и маслом
2. Суп овощной с вермишелью
3. Картофельная запеканка с мясом
4. Десерт: творожный.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 12.10.26 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Результаты проверки:

Меню соответствует заявленному, вес на выходе соответствует, температура блюд в нужном режиме, качество питания удовлетворительное, технологическое и холодильное оборудование исправно, нарушения не выявлены.

Члены комиссии:

Маш (Маслова Н.А.)
Пн (Пастернак Е.Б.)
Маш (Шенкова М.А.)