

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоивановской ОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 19.10.26г.

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 _____

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 19.10.26г.

1. Пюре из курицы с томат. соусом
2. Макароны отварные
3. Чай с сахаром и лимонами
4. Желе фруктовое

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 16.10.26 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Результаты проверки:

сотрудник пищеблока соблюдает санитарно-гигиенические нормы, установленные в школьной столовой, чистота и целостность столовых приборов соответствует норме, меню также соответствует заявленному, порции соответствуют нормам, блюда подаются в школьной столовой вовремя, съедает практически все.

Члены комиссии:

Маслова Н.А.

Пастернак Е.Б.

Мелихова Е.В.