**АКТ№ №3**

**проверки организации питания в школьной столовой МОУ СШ№ 75**

Дата проверки: 14.10.2026
Время проверки: 9.00-11.30
Состав
комиссии: Белошапкина О.Н., Климова Е.П., Горбунова Н.Г., Тарасенкова С.В.

В результате проверки установлено следующее:

— Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) соблюдается / не соблюдается;

— нарушения в обеденном зале столовой выявлено/ не выявлено;

— чистота и целостность столовых приборов и посуды соответствует/ не соответствует норме;

— меню соответствует утвержденному двенадцатидневному / не соответствует примерному меню;

— технологическая карта приготовления блюд выполнена / не выполнена;

— органолептические свойства блюд соответствуют/ не соответствуют предъявляемым требованиям;

— объемы на выходе готовых блюд соответствуют/ не соответствуют объемам ,заявленным в меню;

— температурный режим мармита соответствует/ не соответствует;

— наличие контрольных блюд / отсутствие;

— качество питания – много блюд осталось нетронутым/съели более половины/ съели все;

— суточная проба в наличии / не имеется (за 14.10.26, срок хранения 48 часов);

— название блюда в суточной пробе присутствует / отсутствует;

— бракеражный журнал готовой продукции заполнен в соответствии с временными нормами / не заполнен;

— соблюдение гигиенических требований к приему пищи учащимися выполнено / не выполнено;

— сопровождение учащихся в обеденный зал организовано / не организовано;

— ассортимент буфетной продукции. Разнообразен / нет;

— соблюдение требований к продаже буфетной продукции выполнено / не выполнено;

Замечания и рекомендации по проверке :

замечаний нет

**Члены комиссии:** Белошапкина О.Н.
Климова Е.П.
Горбунова Н.Г.
Тарасенкова С.В.