

АКТ №15
поверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ а. Псаучье-Лахе имени Героя России О.М. Карданова»

(наименование организации)

Дата проверки: 06.02.2025 г.

Время проверки: 12.10

Состав комиссии Умаркова А.

Салова Т.М.

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
- ✓ Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют /не соответствуют объемам заявленным в меню.

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

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Умаркова А. 
Салова Т.М. 