

АКТ 2

поверки организации питания в школьной столовой

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

(наименование организации)

Дата проверки: 13.08.23г.

Время проверки: 11.05.

Состав комиссии Игданова Д.И.

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.

- ✓ 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 сопровождают /не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии: Игданова Д.И.