

АКТ *н/2*

поверки организации питания в школьной столовой

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

(наименование организации)

Дата проверки: 11.08.2024 г.

Время проверки: 11.05 г.

Состав комиссии Мехова 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
- ✓ 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 сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Мехова А. *А.М.*
Салова Т.М. *Т.М.*