

Октябрь

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
ГБОУ СОШ с. Преполовенка

(наименование организации)

Дата проверки: 16.10.2025г.
Время проверки: 10:45
Состав комиссии: Машкина Н.В. Кленовская Н.С.
Блокс Н.В.

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда торт из свинины с соусом
Выход по меню (гр.) 110
Фактический выход (гр.) 110
Разница при взвешивании (гр.) -

- 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 48 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Нарушений при проверке не выявлено.

Окс
Блокс
Машкина