

сентябрь

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

(наименование организации)

Дата проверки: 15.09.2025г.

Время проверки: 09:45

Состав комиссии: Ефремова А.С. Кимасарикова Н.С.
Осипова Е.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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда каша. Ветхая молочная + Фришбэ

Выход по меню (гр.) 220

Фактический выход (гр.) 220

Разница при взвешивании (гр.) —

- 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 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:

Замечаний нет. Осип
Осип
Асип