АКТ № 3

проверки организации питания в школьной столовой

в МКОУ «Волчихинская СШ №2»

Дата проверки: 27.11.24

Время проверки: 12.45

Состав комиссии: Плотникова Е.Л.
Михалко О.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.
- 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 27 ноября)(срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Блюда соответствуют меню дня. Вкусовые качества удовлетворительные. Нарушений в столовой и на кухне не зафиксировано. Классные руководители сопровождают детей во время приема пищи. Замечаний нет.

С актом ознакомлен (а):
Заведующий (ая) производством _____ Дрессинг Н.А.
подпись ФИО