АКТ ПРОВЕРКИ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата проверки: _____

Время проверки: _____

Состав комиссии: Фомина Р.Ю

Воздвиженская С.А.

Анциферова Т.С

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование:
   исправно/не исправно
2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец, одежда):
   соблюдается/не соблюдается
3. Нарушений в зале столовой:
   выявлено/не выявлено
4. Чистота и целостность столовых приборов:
   соответствует/не соответствует норме
5. Перспективное меню на момент проверки:
   соответствует/не соответствует
6. В меню (завтрак) входит: _____

   Вкусовые качества блюд предъявленным требованиям:
   соответствуют/не соответствуют
7. Соблюдение температурного режима:
   соблюдается/не соблюдается
8. На момент проверки много блюд осталось:
   не тронутыми/съели более половины/съели всё
9. Классные руководители:
   сопровождают/не сопровождают учащихся в столовую

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечания по проверке нет

Рекомендации: нет

Члены комиссии: Воздвиженская Светлана Александровна

Фомина Галина Юрьевна

Анциферова Т.С.