

**АКТ ПРОВЕРКИ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

Дата проверки: 07.02.2024

Время проверки: 10:00

Состав

комиссии: Толкина Т.Ю., Белокеева Ю.Г., Воздвиженская С.А.,
Александрова 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: овсянка, сыр, хлеб, каша

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 блюда на раздаче выкладывают руками
Рекомендации: Бюджетную продукцию выкладывать аккуратно,
внесаждая на блюдо, а не на тарелку.

Члены комиссии: Три

[Подписи]