

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Жерлыкской СОШ №20

Дата проверки: 15.12.2022.

Время проверки: 10.55.

Состав комиссии: *Сурова К.С. - социальный педагог*
Коршенило О.В. - родитель обучающегося Желева
Мечин О.А. - зам директора по ВР

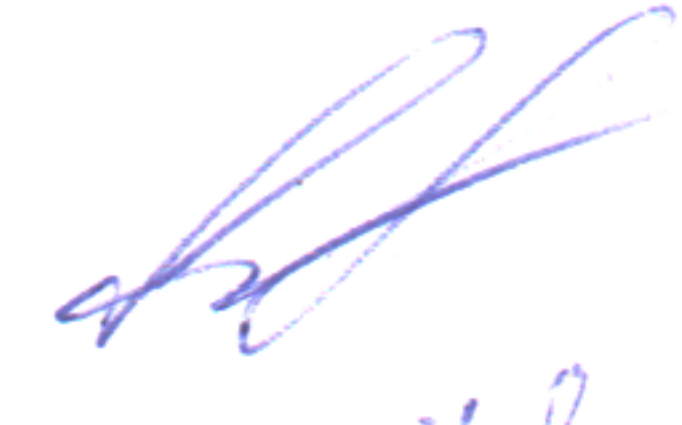
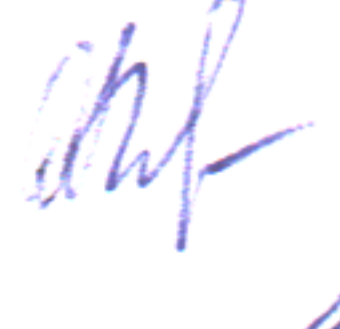
В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Классным руководителем старшим классом сопровождать обучающихся в столовую

Члены комиссии:

1. Сурова К.С. 
2. Коршенило О.В. 
3. Мечин О.А. - 