

АКТ № _____
проверки организации питания в школьной столовой
в ГБОУ «СОШ-ДС №1 г. Магас»

Дата проверки: 21.03.22

Время проверки: 10-00 - 11-00

Состав комиссии: Демурисека И.И., Ломова И.А.,
Яркова И.А.

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
- Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены организованы/ не организованы
- Уборка помещений проводится/не проводится
- 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 все.
- Суточная проба имеется/не имеется за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: _____

отсутствуют

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания в ГБОУ «СОШ-ДС №1 г Магас» на момент проверки удовлетворительной/ неудовлетворительной. Был заполнен оценочный лист.

Члены комиссии:

Яркова И.А.
Демурисека И.И.