

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №3»
г. Альметьевска Республики Татарстан

Дата проверки: 10.10.2015

Время проверки: 11.30

Состав комиссии: Рябова Е.В., Черникова З.А.
Тамба Е.Н.

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 сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: Вкусовые качества
блюд соответствуют предъявленным требованиям.
на столе всегда свежий хлеб. Пища горячая,
в меру сочная. Все блюда очень вкусны.

Члены комиссии:

1. Рябова Е.В.
2. Черникова З.А.
3. Тамба Е.Н.
4. Алишурова И.С.