

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №9»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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

Контрольное взвешивание готовой продукции


- Объемы на выходе готовых блюд н 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
- Контрольное меню имеется/не имеется

Замечания и рекомендации по проверке:

Состав комиссии:

Ермишова Тамара Станиславовна
Хамитшикова Ольга Владимировна
Отдельнова Валентина Николаевна


Кашин
