

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**\_\_\_\_\_МБОУ МПЛ\_\_\_\_\_**

(наименование организации)

Дата проверки: 05.11.2020г.

Время проверки: с 5.00ч.

Состав

комиссии:

Томарило О.Н., Белова Э.В.,  
И.В. Гаврилко

**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.

Завтрак: (затяжка) творожно-творожный с яблоком, кисломолочный напиток "Ситрек" с сахаром, Фрукт белый, салат мясной. Завтрак очень вкусный и красивый. Не все дети съели, поэтому не пришло есть практически ни у кого.

- 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:**

**Члены комиссии:**

Томашова О. Н.	Орлов
Бенда Е. В.	Бенда
Савинов И. В.	Савинов

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ МПЛ**

(наименование организации)

Дата проверки: 23.12.2020

Время проверки: 13.50

Состав

комиссии: социальный педагог И.В. Савченко,  
член родительского комитета Турецова Э.Т.,  
Белова Э.В.

**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: провести массовые  
руководителям беседу с родителями о необходимости

Члены комиссии: горячего питания детьми.

Кузнецова Е.Т. 22  
Билова Е.В. ref-  
Гавшина И.В. [подпись]