

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой  
МОБУ ООШ № 14 п. Сосновка

Дата проверки: \_\_\_\_\_

Время проверки: \_\_\_\_\_

Состав комиссии: \_\_\_\_\_

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее (нужное подчеркнуть):

- 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 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- Бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется
- Классные руководители сопровождают / не сопровождают обучающихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_