

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой  
МОУ «Большеврудская СОШ»

Дата проверки: 12 марта 2025 г.

Мы, нижеподписавшиеся члены родительского комитета и родители обучающихся провели проверку работы школьной столовой по следующим критериям:

1. Чистота в обеденном зале (санитарное состояние зала, столов...)
2. Наличие графика приема пищи.
3. Наличие меню (и соответствие).
4. Ведение журнала бракеража готовой и сырой продукции.
5. Наличие оформленных стендов по информации и пропаганде здорового питания
6. Наличие рубрики по организации питания на сайте школы.
7. Чистота посуды.
8. Наличие технологических карт по приготовлению блюд.
9. Соблюдение температурного режима блюд при раздаче.
10. Соответствие веса порций при раздаче.
11. Разное.

Замечания и рекомендации по проверке:

Обеденный зал эстетично оформлен, светло, чисто, места для сидения.  
После каждого приема пищи проводится влажная уборка. Столы  
накрыты чистой клеенкой. Уборка приема пищи соблюдается.  
Все сырые продукты свежайшие. Меню и санитарная документация  
верные, актуальные, согласно графику замещения.  
Соблюдается порядок подачи, бу слесей. Температура подачи блюд  
выше нормы.  
Технологические карты в наличии, на сайте школы имеется рубрика  
о питании.  
Во вкусовых качествах все хорошо, всё в норме.  
Качество БП, ГИЕ БП равномерно можно на переднем плане.  
Отныне ровнее, ГИЕ появилось упрощенное кафе со свежими выпечкой и  
чайными напитками. Чистота и уютная атмосфера.  
Спасибо за вкусный обед!

12 марта 2025 г.

Подпись:

	
	