

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

Дата проверки: 21.10.24

Время проверки: \_\_\_\_\_

Состав комиссии: 3 чел. Магеева Л.З., Жаимова В.Р.,  
Ефремова Т.

**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 21.10.24 г.) (срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: Техническое состояние  
хорошее. Не выявлено нарушений на то,  
что сейчас едим, хорошо справляется,  
пища не холодная, разнообразная, и  
очень вкусная.

Члены комиссии:

1. Магеева Л.З.
2. Жаимова В.Р.
3. Ефремова Т.