

АКТ  
проверки школьной столовой бракеражной комиссией ОРК по питанию

МБУ «Школа №72»  
от « 18 » \_\_\_\_\_ 03 \_\_\_\_\_ 2021 г.

Мы, комиссия в составе:

1. Липоникова Кристина Игоревна
2. Коробов Виталий Аркадьевич
3. Зайцева Елена Владимировна
4. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБУ «Школа №72»

В ходе проверки было изучено и выявлено:

**1. Организация питания:**

--Школьной столовой было предложено /не предложено меню на завтрак, обед и полдник.  
Рацион                    блюдо                    соответствует /не соответствует                    меню.

--Экспертиза вкусовых качеств приготовленной пищи; все блюда соответствуют/не соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище

--Претензий к качеству приготовления нет, качеству продуктов нет

--Порции соответствуют/не соответствуют соответствуют возрастной потребности детей

-Наличие дежурных педагогов: да

-Наличие дежурных учащихся у входа в столовую: нет

-Наличие условий для мытья рук: да

- В обеденном зале для каждого класса накрываются/не накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает/не хватает

-Все классные руководители, учителя-предметники сопровождают/не сопровождают свои классы

-В школьной столовой ведутся/не ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами

**2. Работа пищеблока:**

-Внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует/не соответствует нормам

-Соблюдение температуры подачи блюд соответствует/не соответствует

-Наличие технологических карт приготовления блюд в меню  
Журналы, установленные санитарными нормами и правилами ведутся /не ведутся.

**3. Эстетичность накрытия:**

-Внешний вид школьной столовой соответствует /не соответствуют нормам СанПИН:

-Сервировка столов оставила положительное /отрицательное впечатление

-Гигиеническое состояние столов соответствует /не соответствует

-Гигиеническое состояние столовых принадлежностей соответствует /не соответствует

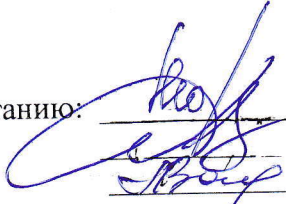
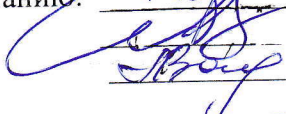
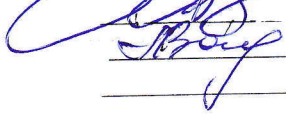
-Наличие салфетниц и салфеток: в меню

**Выводы и рекомендации:**

Все очень вкусно. В зале чисто. Температура блюд в срок. Температура блюд соответствует нормам.  
Предлагаю провести мониторинг качества  
сделанного /не сделанного. Заменить блюда, которые  
сделают меньше.

Все очень вкусно, замечаний нет

Члены комиссии по питанию:

	Леонидова В.И.
	Коротов В.А.
	Золотарева Е.Р.

Дата 18.03.2021.