**АКТ**

**проверки организации питания в школьной столовой**

**МБОУ СОШ с.Красногорск**

**Дата проверки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Время проверки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Состав комиссии:**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |

**В результате осмотра пищеблока установлено следующее:**

* Меню соответствует/ не соответствует примерному меню.
* Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) - соблюдается/ не соблюдается
* Санитарное состояние обеденного зала -\_\_\_\_\_; состояние мебели - \_\_\_\_\_\_;

наличие салфеток - \_\_\_\_

* Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися - соблюдается/ не соблюдается
* Чистота и целостность столовых приборов соответствует/ не соответствует норме
* Вкусовые качества блюд соответствуют/ не соответствуют предъявленным требованиям
* Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается
* Качество питания – много блюд осталось не тронутым; съели более половины; съели всё
* Наличие информации о здоровом питании – имеется/ не имеется
* Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд - \_\_\_\_\_

**Замечания и рекомендации по проверке:**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**Члены комиссии:**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |