АКТ
проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МБОУ СОШ № 3

Дата проверки: 19.12.2024г **Время проверки:** 10:20

Комиссия в составе:
ответственный за питание – Безумова А.С.
школьный фельдшер (по согласованию)-Шаброва Е.В.
Ф.И.О. родителя Мартюшева Е.В. **класс** 7 "А"
Ф.И.О. родителя Максимов И.М. **класс** 7 "А"
Ф.И.О. родителя _____ **класс** _____

В ходе проверки установлено следующее:

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда, маска, перчатки): да/нет (нужное подчеркнуть)
- Наличие дез.средства при входе в столовую: да\нет (нужное подчеркнуть)
- Наличие умывальников при входе в обеденный зал: да\нет (нужное подчеркнуть)
- Чистота и целостность столовых приборов, посуды: да\нет (нужное подчеркнуть)
- Наличие и контрольного блюда: да\нет (нужное подчеркнуть)
- Вкусовые качества блюд: хорошо\удовлетворительно\неудовлетворительно(нужное подчеркнуть)
- Наличие графика приема пищи обучающихся: да\нет (нужное подчеркнуть)
- Наличие режима работы столовой: да\нет (нужное подчеркнуть)
- Соответствие накрытых блюд утвержденному меню: да\ нет (нужное подчеркнуть)
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке: соответствуют/не соответствуют (нужное подчеркнуть
- Бракеражный журнал готовой продукции: ведется/не ведется (нужное подчеркнуть)
- Сопровождение классных руководителей обучающихся на обед: да\нет (нужное подчеркнуть)
- Наличие запрещенных продуктов в питании детей, использование колбасных изделий: да\нет (нужное подчеркнуть)

Замечания и рекомендации по проверке:
Внимание первого блюда хотелось бы чтобы уделялось меньше времени, в основе их желания есть борщ, горо-ховый суп и не блюда которые пользуются большой популярностью.

Члены комиссии:
Мартюшева Е.В.
Максимов И.М.
Безумова А.С. – ответст. за питание