

АКТ

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

Дата проверки: 12.10.2022

Время проверки: 14²⁰

Комиссия в составе:

ответственный за питание - Коробейникова С.В.

школьный фельдшер (по согласованию)-Шаброва Е.В.

Ф.И.О. родителя Бурко О.М. класс 2-0-5"

Ф.И.О. родителя Верикас Н.Т. класс 2-0-5"

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)
- Объемы 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)

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет. При личном посещении столовой хотим оставить только полост. отзывы, работат. лучшие повара, вкусно готовят, обслуживая заведующая. Чистота, уют благодаря обслуживающему персоналу. Меню вполне устраивает, соответствует меню, разнообразное, полезное, свежее. Очень доброжелательные и внимательные работники столовой. Спасибо Вам!

Члены комиссии:

Визы: Верикас Н.Т.
Бурко О.М.
Коробейникова С.В.