

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

Дата проверки: 20.12.2022

Время проверки: 14:10

Комиссия в составе:

ответственный за питание - Коробейникова С.В.

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

Ф.И.О. родителя Ишбева С.А. класс 4Б

Ф.И.О. родителя Димитриев Ю.С. класс 4Б

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)

Замечания и рекомендации по проверке:

Потребовали суп или с мясом, макарон с подливкой
и котлет - всё очень вкусное. В меню горячей
порции были соответствующее меню
Спасибо Говорам!

Члены комиссии:

Ишбева С.А.

Димитриев Ю.С.

консультант Ю. Виссарионов Е.И.

Коробейникова С.В.