

Мы, комиссия в составе:

Арефьева О.В. — ответственный за организацию горячего питания,

Родительский контроль: Доникова С.В.Составили настоящий акт о том, что 05.12.25В 9.10 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода готовой продукции.
4. Качество продуктов.

Начало проверки 9.10Окончание проверки 10.15

В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой на 05.12.25 по меню было предложеноЗавтрак: шарф клубничная порция, клуб. из шниц
чай с сахаром, ватик

1. В ходе проверки было проведено контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки.
2. Блюда клуб. вишневый, порция, шарф клубничная, ватик вишневый
При взвешивании трех порций составил 193 гр., что соответствует норме.
3. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологическими картами.
4. Имеется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания ООО «Мега-сити С»
5. Посадочных мест в обеденном зале в достаточном количестве. 144
6. Столы чистые, используется маркированная посуда для мытья столов. Тарелки, стаканы чистые, без сколов, ложки прожарены. Столы накрываются работниками столовой за 10 минут до окончания урока. Еда теплая.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы в столовую.
8. Дети моют руки перед едой.
9. В столовой и обеденном зале чисто, уютно, мебель соответствует требованиям СанПином.
10. В столовой работает буфет.

Работа организована на должном уровне.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Замечаний нетДоникова С.В.Арефьева О.В.