

АКТ
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 3»
общешкольным родительским комитетом

Дата	05.02.2024.
Столовая	МБОУ СОШ № 3
Заведующая производством	Баннов Е.А.
Проверяющие	1. Сергеевская Анна Александровна 2. 3.
1. Требования к обеденному залу - состояние внутренней отделки стен, потолка - чистота пола - чистота столов - наличие салфеток - наличие информационных стендов	✓ ✓ ✓ ✓ ✓
2. Требования к персоналу - наличие спецодежды - чистота спецодежды - отсутствие украшений - отсутствие сотрудников с признаками заболеваний	✓ ✓ ✓ ✓
3. Требования к меню - меню опубликовано - меню утверждено директором - соответствует двухнедельному меню	✓ ✓ ✓
4. Требования к питьевому режиму - питьевой режим организован - стаканы обрабатываются в соответствии с требованиями	✓ ✓
5. Требования к раздаче	

- применяются одноразовые перчатки	✓
6. Требования к помещению и оборудованию пищеблока - санитарное состояние пищеблока - состояние внутренней отделки стен, потолка - оборудование исправно	✓ ✓ ✓
7. Требования к блюдам - вес порций соответствует меню - вкусовые качества - пища не холодная	✓ вкусно ✓
8. Требование к организации мытья рук - наличие мыла - наличие полотенец	✓ ✓
9. Организация питания - количество питающихся, - стоимость питания	полная посадка ✓
10. Проведение бракеража готовой продукции - записи проведения бракеража внесены в журнал	Соответствует
11. Требования к работе буфета - нет запрещенных в детском питании продуктов	✓

Проверяющие:

1. Горюхиная Анна Александровна
2. _____
3. _____

Заведующий производством

Банишвили Елена Александровна Екип

Представитель администрации

Барханов М.Р.