

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

Дата	8.09.2023 г.
Столовая	МБОУ «СОШ № 3»
Заведующая производством	Банник Е. А.
Проверяющие	1. Калкина Е. К. 2. Маслова Т. Ю. 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	+
8. Требование к организации мытья рук	
- наличие мыла	+
- наличие полотенец	+
9. Организация питания	
- количество питающихся,	333 чел
- стоимость питания	76,00; 98,00; - заварник; 86,00; 108,00 - обед
10. Проведение бракеража готовой продукции	
- записи проведения бракеража внесены в журнал	+
11. Требования к работе буфета	
- нет запрещенных в детском питании продуктов	+

Проверяющие:

1. Алексина Е.К.
2. Маслова М.Ю.
3. _____

Заведующий производством

Банинх Елена Александровна

Представитель администрации

Барханов А.А.