

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

| | |
|---|--|
| Дата | 10.03.2022 |
| Столовая | МБОУ «СОШ № 3» и Яранск |
| Заведующая производством | Банкова Э.А. |
| Проверяющие | 1. Марков А.В. 2. Маркова Н.Р. 3. Завьялова О.В. |
| 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 признаков 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, | 350 чел. кор. каф. - 149р. кор. ст. - 194. |
| - стоимость питания | 46р. (мл.шк); 86 (ст.шк); |
| 10. Проведение бракеража готовой продукции | |
| - записи проведения бракеража внесены в журнал | ✓ |
| 11. Требования к работе буфета | |
| - нет запрещенных в детском питании продуктов | ✓ |

Проверяющие:

1. Маршова Н.Р. Гилла
2. Мерков А.В. Зай
3. Завелев О.В. Зай

Заведующий производством

Банникова Елена Александровна Зай

Представитель администрации

И. Барханов А.С.