

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

Дата	14.02.2023
Столовая	МБОУ СОШ № 3
Заведующая производством	Банникова Е. А.
Проверяющие	1. Суздалова Ю. Ф. 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	✓
8. Требование к организации мытья рук	
- наличие мыла	✓
- наличие полотенец	✓
9. Организация питания	
- количество питающихся,	320 человек
- стоимость питания	76 руб; 86 руб; 98 руб; 108 руб.
10. Проведение бракеража готовой продукции	
- записи проведения бракеража внесены в журнал	✓
11. Требования к работе буфета	
- нет запрещенных в детском питании продуктов	✓

Проверяющие:

1. Сергеев Ю. Ф. Вел
2. _____
3. _____

Заведующий производством

Банин Евгений Александрович Ель

Представитель администрации

Баранов А. С.