

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

Дата	17.04.2026
Столовая	МБОУ СОШ №3
Заведующая производством	Баннонх Е.А.
Проверяющие	1. Табушев М.А. 2. 3.
1. Требования к обеденному залу - состояние внутренней отделки стен, потолка - чистота пола - чистота столов - наличие салфеток - наличие информационных стендов	удовлетворительно + + + +
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. Требования к организации мытья рук - наличие мыла - наличие полотенец	+ +
9. Организация питания - количество питающихся, - стоимость питания	454 чел. 119,30 ; 150,70 ; 150,70 ; 166,30
10. Проведение бракеража готовой продукции - записи проведения бракеража внесены в журнал	+
11. Требования к работе буфета - нет запрещенных в детском питании продуктов	+

Проверяющие:

1. Табдушина М.А. Амур -
2. _____
3. _____

Заведующий производством

Банюк Елена Александровна Емур

Представитель администрации

Сурянов Олег А.И.

