

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

Дата	26.01.26
Столовая	МБОУ «СОШ №3»
Заведующая производством	Баканов Е.А.
Проверяющие	1. Кислицина Н.В. 2. 3.
1. Требования к обеденному залу - состояние внутренней отделки стен, потолка - чистота пола - чистота столов - наличие салфеток - наличие информационных стендов	удовлетворительно чисто чисто в наличии в наличии
2. Требования к персоналу - наличие спецодежды - чистота спецодежды - отсутствие украшений - отсутствие сотрудников с признаками заболеваний	в наличии чисто отсутствуют отсутствуют
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	питьевой режим на 1 этаже -
5. Требования к раздаче	

- применяются одноразовые перчатки	+
6. Требования к помещению и оборудованию пищеблока - санитарное состояние пищеблока - состояние внутренней отделки стен, потолка - оборудование исправно	удовлетворяет требованиям
7. Требования к блюдам - вес порций соответствует меню - вкусовые качества - пища не холодная	соответствует есть возможность поручить при необходимости
8. Требования к организации мытья рук - наличие мыла - наличие полотенец	+ электроразогрев, одноразовые полотенца
9. Организация питания - количество питающихся, - стоимость питания	456 1-4 кл завтрак 119,20, обд 150,70, 5-11 кл завтрак 150,70, обд 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. Кислицина Ю.В.
2. _____
3. _____

Заведующий производством

Бонных Елена Александровна

Представитель администрации

Анн Юлиана Сергеевна

