

АКТ

контрольных проверок столовой МАОУ СОШ № 20

« 09 » 10 2025 г.

Комиссией в составе отв. за орган. пищевого пита-
ния Новикова А.И., членов комиссии
Лотис Н.Е., Киселева И.А., Белова Т.С.

Проведена контрольная проверка школьной столовой:

1. Пищевой производственный контроль
(определение t° готовой пищи при разра-
2. t° , отбор суточной пробы)
Контроль за приемом пищи.

По результатам проверки выявлено следующее:

1. Во время раздачи готовой пищи температура соответствует нормам: горячее блюдо - 65°C , холодное напитки - 14°C . Отбор суточной пробы производится ежедневно и хранится 48 часов в холодильнике для пробы.
2. Произведен контроль за приемом пищи. Питание происходит в три потока, на каждой поток пищею готовится отдельно. За приемом пищи наблюдают на руч-м. Нарушений нет.

Члены комиссии:

В.И. (А.И. Новикова)

Л.И. (Н.Е. Лотис)

И.И. (И.А. Киселева)

Т.С. (Т.С. Белова)