

АКТ № 3

проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 40

Комиссия в составе:

Деревянкина О.В., Самойлова И.А., Анисимова М.Н.,
Ступка С.Н.

составили настоящий акт о том, что 30.11.2012 в МБОУ СОШ № 40 была проведена проверка качества горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

вопросы проверки	результат
своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	В соответствии с графиком питания обучающиеся посещают столовую.
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню
санитарно-техническое содержание обеденного зала	Санитарно-техническое состояние обеденного зала хорошее
условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Обучающиеся соблюдают правила личной гигиены
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	У сотрудников пищеблока имеется перчаточная одежда
объем и вид пищевых отходов	Объем отходов соответствует
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	Поступающая и готовая продукция контролируется
организация питьевого режима	Организован питьевой режим
информирование родителей и детей о здоровом питании	Родители и дети информируются о здоровом питании
органолептические показатели (вкусовые качества) готовых блюд	Готовые блюда качественные

Выводы комиссии:

В МБОУ СОШ № 40 при проверке комиссия в полном объеме
исследована школьная столовая; от контроля соблюдения
санитарных требований документально оформлена
организация питания и оценки качества блюд.

Члены комиссии:

Самойлова И.А. Ступка С.Н.
Деревянкина О.В. Анисимова М.Н.

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

Самыхаткина Е.А. / С.Н.