

Акт

28 октября 2022

Комиссия в составе: председателя общественной комиссии Шолоповой М.В. и членов общественной комиссии Кабановой Н. С., Овсеенко В.И. в присутствии зав. Производством Пальчик Е.П. провела проверку организации и качества питания в здании школы по адресу: ул. Таймырская, 3.

В ходе проверки установлено:

1. Рацион питания учащихся соответствует примерному 10-ти дневному меню. Ежедневное меню соответствует примерному 10-ти дневному меню;
2. Снята проба с блюд меню комплекса «Обжорка»: огурцы свежие, суп «рас-сольник ленинградский», биточки паровые, макароны отварные с томатом, компот из яблок с лимоном, хлеб ржаной, хлеб пшеничный; Приготовленные блюда соответствуют меню на 28 октября;
3. Журналы контроля температурного режима холодильников, здоровья сотрудников, бракеража готовой продукции, бракеража пищевых продуктов продовольственного сырья, витаминизации третьих и сладких блюд, обработки поверхностей запылены своевременно;
4. Контрольные блюда в наличии;
5. Накрывание столов сотрудниками столовой начинается за 7 минут до начала перемены;
6. Пищевые отходы собираются в промаркированные ёмкости крышками;
7. Столовая посуда, инвентарь имеется в достаточном количестве, без сколов;
8. Зона для мытья рук оборудована умывальниками. Мыло и полотенца в наличии.




Рекомендовано:

Классным руководителям рекомендована проводить разъяснительную работу с родителями и учащимися о пользе горячего питания и культуре поведения в столовой.

Шолопова М.В.

Кабанова Н.С.

Овсеенко В.И.

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_