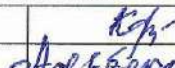




Акт №1

проверки организации питания в школьной столовой филиала

Дата проведения	24.09.2024 г.	
Состав комиссии	И.О. зам. директора	Крюкова О.М.
	завхоз	Альбекова С.В.
	председатель совета родителей	Бочкарева М.А.
Цель проверки	Оценка качества приготовленных блюд	санитарно-гигиеническая зона соответствует
проверено	Наличие санитарно-гигиенической зоны (обеспечение условий для мытья рук)	Санитарным нормам Имеются 2 раковины для мытья рук, мыло, полотенце
	Санитарное состояние школьной столовой	В обеденном зале чисто, уборка обеденного зала производилась после каждого приема пищи
	Наличие формы у сотрудников	Форма у сотрудников имеется
	Наличие ежедневного и примерного меню в столовой, графика питания	На стенде есть ежедневное меню, примерное меню, имеются плакаты по пропаганде здорового питания
	Вкусовые качества блюд	Суп картофельный – горячий, рагу овощное - вкусное, салат свекольный – полезный. Внешний вид еды аппетитный с приятным запахом, на вкус очень вкусно.
	Температура подаваемой пищи	Температура подаваемой пищи соответствует норме
Дополнительные сведения		Дежурство по столовой организовано, дежурные напоминают и следят за мытьем рук перед едой.
Рекомендовано	Усилить контроль за дежурством по столовой	
Подпись членов комиссии	И.О. зам. директора	 Крюкова О.М.
	завхоз	 Альбекова С.В.
	председатель совета родителей	 Бочкарева М.А.