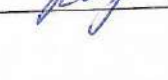


Акт №3

проверки организации питания в школьной столовой филиала

Дата проведения	08.10.2025 г.	
Состав комиссии	Зам. директора	Шалина Е.Н.
	завхоз	Бочкарёва М.А.
	председатель совета родителей	Кутузова Ю.И.
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	Салат из свёклы, щи из свежей капусты с картофелем, рыба, тушенная в томате с овощами, макароны отварные, чай с сахаром, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. 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		
Подпись членов комиссии	Зам. директора	 Шалина Е.Н.
	завхоз	 Бочкарева М.А.
	председатель совета родителей	 Кутузова Ю.И.