




АКТ №5

Проверки организации питания в школьной столовой филиала

Дата проведения проверки	18.04.2024г.	
состав комиссии	И.о.зам. директора	Красулина А.В.
	завхоз	Биктимисова Б.С.
	представитель совета родителей	Борисова Е.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 приёма 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	молочная каша рисовая сладкая, суп картофельный с макаронными изделиями-горячее. Внешний вид еды аппетитный с приятным запахом, на вкус – очень вкусно.
	температура подаваемой пищи	температура подаваемой пищи соответствует норме
дополнительные сведения	Усилить контроль за дежурством по столовой, дежурные должны напоминать и следить за мытьем рук перед едой.	
рекомендовано	усилить контроль за дежурством по столовой	
Подпись членов комиссии	И.о.зам.директора	 /Красулина А.В.
	Завхоз	 /Биктимисова Б.С.
	Председатель совета родителей	 /Борисова Е.А.