

07.02.2024г

Цель: соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов, обучающихся. Соответствие блюд утвержденному меню.

Мы, члены комиссии:

Панова П.С. – председатель УС;

Василькова Е.С. – член УС;

Дубинина З.И. – соц.педагог

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой.


В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Порции соответствуют меню (рис припущенный с маслом (150), гуляш (50/50), салат из белокочанной капусты(80), чай с лимоном (200), хлеб (40)
4. Организация питания: у входа в столовую педагоги обращают внимание на мытьё рук. Имеется жидкое мыло. Руки сушат при помощи электросушилок.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Вывод:

- комиссия установила, что блюда соответствуют утвержденному меню
- оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой:



Панова П.С.



Василькова Е.С.



Дубинина З.И.