

проверки организации и качества питания обучающихся в МАОУ СОШ № 105

Дата проверки 27.09.24, время проверки 10³⁵ - 10⁵⁰

Комиссия в составе:

Косикова Рузиль Гашиновна
Минаренко Тариса Владимировна

составили настоящий акт о проверке школьной столовой:

1. Соответствие графику питания, меню соответствует
2. Время накрытия, весовое соответствие блюд
В 10³⁰ было накрыто
Вес соответствует
3. Вкусовые качества готовых блюд (проба)
Суп с лапшой - горячий, картофельный вкусный.
Щетка со свеклой - вкусный, щетка прова-
ренская, раскипатай. Свекла - проваренная,
капуста
4. Хранение хлеба Соответствует: в контейнере под крышкой
5. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, посуды, хранение столовых приборов
Столы чистые, посуда и столовые приборы
чистые.
6. Соблюдение санитарно - гигиенических правил сотрудниками столовой
Сотрудники в чистых уборах и спец. одежде.
7. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися
Есть умывальники, мыло и есть возможность
вымыть руки.

Замечания и предложения:

Замечаний нет.

Члены комиссии:

Косикова Р.Г. Кос
Минаренко Т.В. МС актом ознакомлена - зав. производством Вас