

проверки организации и качества питания обучающихся в МАОУ СОШ № 105

Дата проверки 04.10.2024, время проверки 840 - 855

Комиссия в составе:

1. Сидорова С.А.
2. Суминова К.В.
3. Акимаренко Л.В.

составили настоящий акт о проверке школьной столовой:

1. Соответствие графику питания, меню соответствует
2. Время накрытия, весовое соответствие блюд время накрытия соответствует, порции не взвешивались
3. Вкусовые качества готовых блюд (проба) пробовали макароны с сметаной, винегрет, яблоки, хлеб (2 вида). Еда была теплой, выглядела аппетитно, выбор солистый, термическая обработка удовлетворительная, вкусовые качества хорошие (вкусно)
4. Хранение хлеба замечаний нет
5. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, посуды, хранение столовых приборов посуда без признаков повреждения, столовые приборы убраны в шкафчик, содержание обеденного зала удовлетворительное
6. Соблюдение санитарно – гигиенических правил сотрудниками столовой сотрудники столовой при приготовлении блюд не снимают перчаток
7. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися перед приемом пищи моют руки, обеспечено дружелюбное отношение

Замечания и предложения:

Сотрудники должны более строго соблюдать санитарные правила, в т.ч. снимать перчатки при приготовлении пищи.

Члены комиссии:

С.А. / Сидорова С.А. /
К.В. / Суминова К.В. /
Л.В. / Акимаренко Л.В. /

Сектор здравоохранения, деп. производством