

Акт проверки от 21.06.2025г

комиссии общественного контроля организации и качества питания.

Состав комиссии:

Давыденко Л. В. Пред-
Вайкова А. Е. Пр-

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой
2. Качество подаваемых блюд
3. Соответствие подаваемых блюд меню.

№	Мероприятие	результат
1.	Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала	обеденный зал чистый,
2.	Качество приготовленных блюд. Соответствие требованиям ежедневных меню по составу и выходу блюд	Приготовленные блюда соответств-уют требованиям. Ежедневное меню сост. приобв. и состав. Выход.
3.	Соответствие требованиям столовой посуды и столовых приборов	Столовая посуда и приборы без сколов, чистая.
4.	Соответствие ежедневных меню примерному 10-дневному меню	Меню соответ-вуют 10-дневному меню
5.	Удовлетворенность учащихся качеством и организацией питания	Дети качеством и организ. питан. удовле-творены.

6.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, пакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	В детском питании запрещены следующие продукты не присутствующих
7.	Обеспечение питьевого режима в соответствии с требованиями (обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня)	Питьевой режим в соответствии с требованиями и соответствующими требованиями
8.	Контролирует ли педагог прием пищи детьми младшего школьного возраста	Прием пищи контролирует педагог
9.	Есть ли на умывальниках мыло, работают ли электрополотенца	Есть
10.	Персонал пищеблока	Персонал соответ. требований, открытый, чистая одежда, гигиена, космонавты,

вес год. продукция - 12000 кг
 вес отходов: 2 кг на 1000