

Акт проверки

от 22.04.2025

комиссии общественного контроля организации и качества питания.

Состав комиссии:

Давыденко Т. В. *Давыденко*
 Рязанский А. В. *Рязанский*
 Жукова Н. В. *Жукова*

Цель проверки:

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

№	Мероприятие	результат
1.	Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала	Отличное столовые чистые, полы чистые
2.	Качество приготовленных блюд. Соответствие требованиям ежедневных меню по составу и выходу блюд	Высокое
3.	Соответствие требованиям столовой посуды и столовых приборов	Соответствует требованиям, посуда без сколов, столовые приборы чистые
4.	Соответствие ежедневных меню примерному 10-дневному меню	Соответствует
5.	Удовлетворенность учащихся качеством и организацией питания	Положительно удовлетво- рено качеством питания

6.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, пакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Запрещенные продукты в дополнительном питании отсутствуют
7.	Обеспечение питьевого режима в соответствии с требованиями (обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня)	Питьевой режим обеспечен
8.	Контролирует ли педагог прием пищи детьми младшего школьного возраста	Контроль осуществляется
9.	Есть ли на умывальниках мыло, работают ли электрополотенца	есть
10.	Персонал пищеблока	Персонал состоит в спец. форме, вымыт весь персонал,

вес готовой пищи: завтрак 7кг 200г, обед: 14кг 0г
 вес отходов: 3кг 600г