

Акт проверки от 31.03.2016г

комиссии общественного контроля организации и качества питания.

Состав комиссии:

Самуэль Л.В. *Самуэль*

Раввакина Т.В. *Раввакина*

Кудрина Н.В. *Кудрина*

Цель проверки:

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

№	Мероприятие	результат
1.	Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала	<i>Отличное</i>
2.	Качество приготовленных блюд. Соответствие требованиям ежедневных меню по составу и выходу блюд	<i>Высокое</i>
3.	Соответствие требованиям столовой посуды и столовых приборов	<i>Соответствует требованиям. Скоров. посуда нет. Стол. приборы чистые</i>
4.	Соответствие ежедневных меню примерному 10-дневному меню	<i>Соответствует</i>
5.	Удовлетворенность учащихся качеством и организацией питания	<i>Удовлетворенность высокой качеством питания</i>

6.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, пакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Запрещенные продукты питания в детском 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	Контролирует
9.	Есть ли на умывальниках мыло, работают ли электрополотенца	Есть
10.	Персонал пищеблока	Внешний вид сотрудников пищеблока опрятный, все одежно в спец. форме