

АКТ

**проверки качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой
МКОУ «Шумаковская СОШ» Солнцевского района Курской области**

Мы, ниже подписавшиеся, комиссия, в составе:

Сороколетова Н.А. – председатель бракеражной комиссии,
Старикова Н.В. – заведующая хозяйством,
Рослякова Е.Ю. – фельдшер Шумаковского ФАП, родитель,
Нессонова Е.В. – родитель,
Мухина Т.А. – родитель

провели проверку качества приготовления пищи и организацию питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.00, 27.09.2022г.

При проверке установили: санитарное состояние школьной столовой – хорошее, в раздаточной, моечной, обеденном зале – чисто.

В помещении кухни посторонних предметов и личных продуктов персонала нет.

Столовой посуды и приборов достаточное количество, посуда со сколами отсутствует.

Внешний вид работников школьной столовой опрятный, халаты чистые.

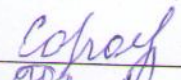
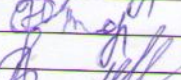
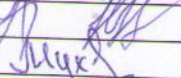
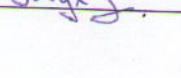

Ветоши для мытья посуды в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются.

Меню имеется на стенде. Количество посадочных мест соответствует количеству питающихся на перемене.

Питаются 100% обучающихся.

Рекомендаций нет.

Подписи:

	Сороколетова Н.А.
	Старикова Н.В.
	Рослякова Е.Ю.
	Нессонова Е.В.
	Мухина Т.А.

АКТ

проверки качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой МКОУ «Шумаковская СОШ» Солнцевского района Курской области

Мы, ниже подписавшиеся, комиссия, в составе:

Сороколетова Н.А. – председатель бракеражной комиссии,
Старикова Н.В. – заведующая хозяйством,
Рослякова Е.Ю. – фельдшер Шумаковского ФАП, родитель,
Нессонова Е.В. – родитель,
Мухина Т.А. – родитель

провели проверку качества приготовления пищи и организацию питания в школьной столовой.

Время проверки: 12.00, 27.01.2023г.

При проверке установили: количество заложенных продуктов соответствует требованиям предъявляемым к школьному меню.

Холодильные камеры, холодильники в количестве 3-х штук находятся в исправленном состоянии, всё подписано, все разложено в соответствии с требованиями. Фрукты хранятся в таре производителя в холодном коридоре, перед подачей обязательно моются. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд, термометры и психрометры для определения температуры и влажности воздуха.

Меню, составленное на день на день проверки, соответствует ежедневному меню, утвержденному директором.

Проведена проба блюд, приготовленных для завтрака и обеда. В присутствии повара были взвешены порции завтрака и обеда. Недовеса не выявлено.

В помещении кухни посторонних предметов и личных продуктов персонала нет.

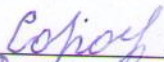
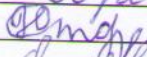
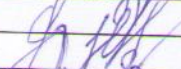
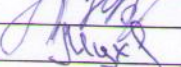
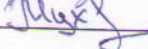
Внешний вид работников школьной столовой опрятный, халаты чистые.

Ветоши для мытья посуды в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются.

Санитарное состояние – хорошее.

Рекомендаций нет.

Подписи:


Сороколетова Н.А.

Старикова Н.В.

Рослякова Е.Ю.

Нессонова Е.В.

Мухина Т.А.