

Акт № 21

проверки школьной столовой (буфета) комиссией по контролю организации
питания обучающихся МКОУ СОШ №7 г.Черкесска

От «10» февраля 2023г.

Комиссия в составе: Консерников М. З. - директор школы

1. Каленкова М. А. - ответственный по питанию
2. Вздорова З. И. - представитель родительской общественности
3. Ваняв А. А. - представитель родительской общественности

составила настоящий акт в том, что 10 февраля 2023 в МКОУ СОШ №7 была проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки было выявлено:

- соответствие меню (завтрак)

завтрак

Наименование	Органолептические свойства		Весовое соответствие норме отпуска
	Вкусовые качества	т подачи блюд	
<u>котлеты из фарша (птицы)</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>
<u>Чай с лимоном</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>
<u>Хлеб пшеничн. нарез.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>
<u>Торт картофельное</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>
<u>Соус сметанный с луком</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>

- санитарное состояние зала хорошее. Проведена ежедневная
уборка зала и кухни, дез. обработка
- соблюдение графика посещения столовой (буфета) дети питаются
по составленному графику
- Внешний вид работника столовой (буфета) соответствует сан.
нормам. Имеется спец. одежда
- Наличие утвержденного меню имеется. Отобразено на
стенде в зале буфета
- Претензии по качеству предоставленных блюд _____

Не имеют

- Нарушение санитарных норм _____

Не установлено

- Общая оценка организации питания в школьной столовой (буфете) _____

Организация питания соответствует нормам.

С актом комиссии ознакомлен(а) зав. произ. питания Н.М.Какупшева / Н.М.Какупшева /

Подписи членов комиссии:

Удденкова М.А. /

Удденкова З.И.

Оганян Л.Н.

Директор МКОУ СОШ №7

Ш.З.Консергенов



Наименование	Организационно-технические	Технические	Эксперт
Внутренний	качество	качество	качество
Внешний	качество	качество	качество
Внутренний	качество	качество	качество
Внешний	качество	качество	качество
Внутренний	качество	качество	качество
Внешний	качество	качество	качество

- Организовано составление меню качество качество качество
- Особое внимание графикам посещения столовой (буфета) качество качество
- Внешний вид работников столовой (буфета) качество качество
- Наличие утвержденного меню качество качество
- Претензии по качеству предоставляемых услуг качество качество

- Нарушения санитарных норм качество качество

- Особое внимание организации питания в столовой (буфете) качество качество

Организовано составление меню качество качество