

Акт № 28.

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

От «12» апреля 2023г.

Комиссия в составе: Константинова И.З. - директора школы,

1. Хасановой М.А. - ответственный по питанию.
2. Хасановой З.И. - представитель родительской общности.
3. Матвеев А.И. - представитель родительской общности.

составила настоящий акт в том, что 12.04.2023г 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>Запеканка из творога со сгущенным молоком</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>
<u>Масло персиковое</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>
<u>Пюре картофельное (бланш)</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>

- санитарное состояние зала хорошее. Проводится дез. обработка, влажная уборка, кварцевание помещений.
- соблюдение графика посещения столовой (буфета) Дети питаются по составленному графику. График висит на стене.
- Внешний вид работника столовой (буфета) соответствует нормам. имеет спец. одежду
- Наличие утвержденного меню имеется. Вывешено на стене в зале буфета
- Претензии по качеству предоставленных блюд _____

Не имеет

- Нарушение санитарных норм _____

Не выявлено

- 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:

М.А.Коленкова

/Коленкова М.А. /

З.И.Уденкова

/Уденкова З.И. /

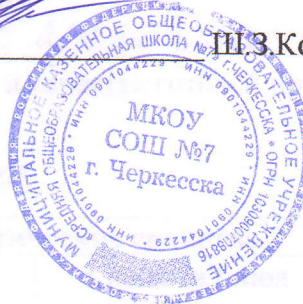
Л.Н.Оганян

/Оганян Л.Н. /

Директор МКОУ СОШ №7

Ш.З.Копсергенов

Ш.З.Копсергенов



Наименование	Гарантирует	Гарантирует	Гарантирует
Салат из овощей	смет	смет	смет
Чай с сахаром	смет	смет	смет
Сливовый сок	смет	смет	смет
Пюре картофельное	смет	смет	смет
Пюре мясное (фарш)	смет	смет	смет

- Санитарное состояние кухни, столовой, буфета, пищеблока, туалетов, коридоров, помещений для хранения продуктов.
- Соблюдение графика посещения столовой (буфета) и пищеблока по составу классов, групп, курсов, а также по возрасту.
- Расшифровка работы столовой (буфета) и пищеблока по составу классов, групп, курсов, а также по возрасту.
- Наличие утвержденного меню на неделю, согласованного с родителями и администрацией школы.
- Присутствие на месте преподавателя, отвечающего за качество предоставляемых услуг.

Утверждение санитарных норм

Общая оценка организации питания в школьной столовой (буфете): *удовлетворительно*