

АКТ
проверки организации горячего питания и санитарного
состояния столовой МАОУ СОШ № 44

Комиссией в составе:

Заместителя директора по УВР – Бибяевой В.Н.

Ответственного за питание – Рыленко Т.С.

Фельдшера школы – Высочиненко В.В.

Представителя организатора питания Л.Ю.Дараган

Председателя родительского комитета школы Денисенко А.Д.

составила настоящий акт в том, что 14.03.2025 г. в 12.10 (обед) была проведена проверка качества горячего питания и санитарного состояния столовой.

Входе проверки выявлено:

1. Меню соответствует утвержденному 20-ти дневному меню. Замен блюд нет.
2. На информационном стенде в наличии меню согласно возраста.
3. Санитарное состояние зала удовлетворительное.
4. В наличии бутилированная питьевая вода в достаточном количестве.
5. Столы накрыты согласно графика, объем выхода блюд соответствует меню.
(Контрольное взвешивание: тефтели из говядины и свинины -94гр(90), салат из моркови 62гр.(60)
6. Температура подачи блюд соблюдена.
7. В наличии бракеражный журнал с отметками проб блюд меню, суточные пробы пищи.
- 8.Правили личной гигиены детьми соблюдаются.
9. Работники столовой в спецодежде, опрятные, чистые.

Выводы комиссии: Признать качество горячего питания в школе удовлетворительным.

Члены комиссии:

_____	Бибяева В.Н./
_____	Дараган Л.Ю./
_____	Рыленко Т.С./
_____	Денисенко А.Д./
_____	Высочиненко В.В./

