



Утверждаю  
Директор MAOU Zamkovskaya SOSh  
Лысенкова М.П.

АКТ № 2  
проверки комиссии контроля качества питания обучающихся  
MAOU Zamkovskaya SOSh  
в столовой школы.

Время проверки: 12:00 - 12:20 от « 22 » марта 2021 г.

- Комиссия в составе:
1. Кушкова Т.А.
  2. Кривоногова Н.И.
  3. Минет Е.Н.
  - 4.
  - 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню \_\_\_\_\_
2. Качество готовой продукции Меню комиссии проверено проба вкусовых качеств. В меню: салат из моркови с маслом, суп с мяскаши на бульоне, торт с маком с соусом томатным, картофель отварной, Рыбный котлетка в соусе томатном. Меню на день соответствует санитарному и диетическому меню.
3. Санитарное состояние зала столовой Соответствует санитарной норме
4. Организация приёма пищи учащимися по графику
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Внешний вид сотрудников столовой соответствует требованиям СанПиНа: чистота, чистота, фартук, перчатки
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Соответствие меню — дня перспективному меню соответствует перспективному меню 15 дней.

9. Причина несоответствия \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено Организация питания школьников соблюдается согласно требованиям законодательства. Сало в обменном зале обрабатывается согласно графику деятельности. Проконтроль кухни осуществляется вовремя, санитарная норма соблюдается, инвентарь инвентарем обеспечен

используются стержневые и керамические  
посуды, ложки из нержавеющей стали.  
Мыло и дезинфицирующие средства  
обеспечены.

Вывод: Организация учебного питания  
обучающиеся организована на должном уровне.

Рекомендации: Усилить контроль  
выполнения санитарных норм  
классного руководителя провести на  
классных часах беседу с обучающимися о  
необходимости и необходимости принятия  
горячей пищи.

Члены комиссии: 1 Булганова Г. А. Мухоморова  
2 Кривошолова Н. В. Кривошолова  
3 Минет Е. А. Минет  
4 \_\_\_\_\_  
5 \_\_\_\_\_

Удостоверен: А. В. Кривошолова