

Акт проверки школьной столовой общественной комиссией № 3

Дата проверки: 26.11.2021

Настоящий акт составлен по результатам проверки школьной столовой МАОУ «СОШ № 1» общественной комиссией.

Оценка организации питания в школе проводилась по следующим критериям:

1. санитарно-техническое состояние столовой;
2. качество блюд;
3. культура обслуживания;
4. организация горячего питания;
5. соответствие рациона питания утвержденному меню;
6. соблюдение санитарных норм работниками столовой в условиях распространения коронавирусной инфекции.

Результат проверки:

Санитарно-технич. состоян. столовой удовлетворительное. Температура пищи в соответствии с меню; со слов Ткачевой Т.Т.: «пища готова по установленным нормам». Вкусом попробовав пищу - вкуса в обеденном зале имеются антисептики, мыровальные для подогрева еды.

Сотрудники вежливые, обеспечена МЗДами. Классы убирают по графику, сотрудники накрывают до 6-7 минут до прихода детей с целью сохранения нужд. температуры. Рекомендации: еду слишком горячей, в горячем блюде мало соли.

Содержание, оценка: удовлетворительное.

Председатель комиссии

Члены комиссии

Решение: ① составить организационный план по улучшению питания в ОУ - удовлетворительное

② учесть рекомендации ОК и представить их
24.12.2021г.

Акт проверки школьной столовой общественной комиссией № 4

Дата проверки: 24.12.2021г.

Настоящий акт составлен по результатам проверки школьной столовой МАОУ «СОШ № 1» общественной комиссией.

Оценка организации питания в школе проводилась по следующим критериям:

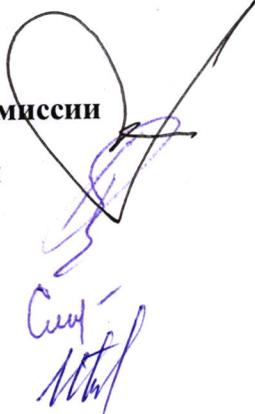
1. санитарно-техническое состояние столовой;
2. качество блюд;
3. культура обслуживания;
4. организация горячего питания;
5. соответствие рациона питания утвержденному меню;
6. соблюдение санитарных норм работниками столовой в условиях распространения коронавирусной инфекции.

Результат проверки:

Санитарно-техническое состояние положительное. Проверка ОК организована экскурсия в столовой, представлена лицензия и разрешительное чека, место подготовки пищи, соблюдение устройства. Демонстрирован процесс приема пищи. Установлено, что классы мылятся по графику; перед приемом пищи мыть руки и обрабатывать антисептиком. В столовой присутствует дежурный в целях соблюдения порядка. Сотрудники вежливые. Пища приготовлена в соответствии меню с соблюдением норм СанПиН. Инспекция у сотрудников Сидя, антисептиком, сами обрабатываются с мытьем рук. Замечаний и рекомендаций ОК нет.

Председатель комиссии

Члены комиссии



Решение: 1) состояние организации питания - удовлетворительное; 2) рекомендации равны по классификации организации питания в ОУ