

АКТ проверки школьной столовой МАОУ СОШ № 4

общешкольным родительским комитетом

№ 6

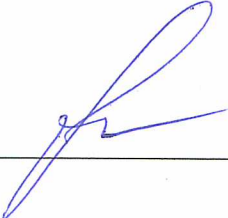
Дата проверки	14.10.2023
Столовая МАОУ СОШ № 4	ООО. Ошме <sup>4</sup>
Заведующая производством	Захаркина Юлия Витальевна
Проверяющие	1. Смирнова Юлия 2. 3.
1. Требования к обеденному залу: -состояние внутренней отделки стен, потолка -чистота пола -чистота столов -наличие стенов	обеденной зал шкафной
2. Требования к персоналу: -наличие спецодежды -чистота спецодежды -отсутствие сотрудников с признаками заболеваний	принадлежит
3. Требования к меню: - меню опубликовано - меню согласовано с директором - меню соответствует двухнедельному меню	соответствует
4. Требования к питьевому режиму: - питьевой режим организован - обработка приборов согласно СанПиН	соответствует
5. Требования к раздаче - применения средств: индивидуальной защиты (перчатки)	соответствует
6. Требования к помещению и оборудованию пищеблока: - санитарное состояние пищеблока - состояние внутренней отделки стен - исправность оборудования	чисто
7. Требования к блюдам - вес порций соответствует меню: - вкусовые качества - температура блюда	все очень вкусно

- вес блюда - контрольное блюдо	
8. Организация питания: - количество питающихся - стоимость питания - процент отходов	1- 4 завтрак 76 обед 98 761 человек
9. Проведение бракеража готовой продукции: - записи проведения бракеража внесены в журнал	есть
10. Требования к работе буфета: - нет запрещенных в детском питании продуктов	Буфет работает после 5 утра запрещенных продуктов нет
11. Требования к организации мытья рук: - наличие мыла - наличие электрополотенец для рук	есть, электрополотенце

ПРОВЕРЯЮЩИЕ:

1. Снежкина Юлия Ф Снежкина
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ

Чапочкина И.В 

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ АДМИНИСТРАЦИИ

Стеклова О.М 