

АКТ № 3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией внутреннего контроля

Дата проверки: 10.11.2025 г.

Время проверки: 09-55 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Состав комиссии:

Безроднова Н.П., Буцаева Г.П., Юченкова Е.М., Гаврилова М.И. – члены комиссии составили настоящий протокол в том, что 10.11.2025 г. внутренним контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- 1.Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
- 2.Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 3.Члены комиссии внутреннего контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- 4.Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.
- 5.Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме, нарушений в зале столовой не выявлено.
- 6.Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 7.Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1.Предложить с поварами и детьми, проводить беседы о правильном и полезном питании.
- 2.Использовать для мытья рук жидкое мыло.

С протоколом комиссии ознакомлена: повар Верясова Л.В.

Внутренний контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Члены комиссии:

