

АКТ

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ КОМИССИЕЙ ПО ПИТАНИЮ

От «12» февраля 2025 года

Комиссия в составе:

Жаловой Л. С.
Медведевой Т. А.
Иванченко И. В.

Составили настоящий акт в том, что «12» февр 2025 года в 10⁴⁵ была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на пробу было предложено:

Желе и Дружба
Кисель из вишни

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссий порций

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на порядок в обеденном зале при приеме пищи, на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5. Комиссия посетила обеденный зал. Нарушений не было выявлено:

а) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, посуда чистая, без сколов.

б) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов. Повар после каждого приема пищи проводит дезинфекцию столов, лавок, полов.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям проводить дома с детьми беседы о правильном пи

С актом комиссии ознакомлены:

Медведева
Иванченко

АКТ

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ КОМИССИЕЙ ПО ПИТАНИЮ

От «21» сентября 2025 года

Комиссия в составе:

Жаппова А.Р.
Медведева Т.А.
Иванченко В.В.

Составили настоящий акт в том, что «21» 02 2025 года в 10⁴⁵ была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на пробу было предложено:

Фарш с морепродуктами
Фрикадельки из говядины

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссий порций

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на порядок в обеденном зале при приеме пищи, на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5. Комиссия посетила обеденный зал. Нарушений не было выявлено:

а) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, посуда чистая, без сколов.

б) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов. Повар после каждого приема пищи проводит дезинфекцию столов, лавок, полов.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям проводить дома с детьми беседы о правильном питании

С актом комиссии ознакомлены:

Жаппова А.Р.
Медведева Т.А.