

Акт
проверки организации горячего питания в школьной столовой

Цель проверки: качественное и своевременное предоставление горячего питания, отвечающее всем санитарным требованиям и нормативам

Дата проверки: 10.09.2024

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

Проверить:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Внешний вид работников столовой.
3. Ассортимент и качество отпускаемой продукции.
4. Вес порций выхода готовых блюд.
5. Качество готовых блюд.
6. Время накрытие столов до начала перемены.
7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
8. Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи.
9. Организацию дежурства классных руководителей.

Проверено:

1. Очень чисто и уютно
2. Все работники в спецодежде и в перчатках.
3. Ассортимент большой.
4. Сортиментный салат.
5. Вес очень хорошо.
6. до 3-5 минут до звонка.
7. примерно 30%.
8. Ученики контролируют, все имеют руки.
9. Дежурят.

Рекомендации:

Украсить стены раскрасить зал в стиле "овощи и фрукты".

Справка составлена: Тура Т.А. 21, 75.

Акт
проверки организации горячего питания в школьной столовой

Цель проверки: качественное и своевременное предоставление горячего питания, отвечающее всем санитарным требованиям и нормативам

Дата проверки: 26.09.2024

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

Проверить:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Внешний вид работников столовой.
3. Ассортимент и качество отпускаемой продукции.
4. Вес порций выхода готовых блюд.
5. Качество готовых блюд.
6. Время накрытие столов до начала перемены.
7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
8. Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи.
9. Организацию дежурства классных руководителей.

Проверено:

1. Хорошее
2. Нормальное
3. Соблюдение норм
4. соответствует меню
5. Отличное
6. вовремя
7. по норме
8. Все дети мыют руки
9. соблюдают

Рекомендации:

Справка составлена: Адурашманова С.Г., Ч.А., 2, А" кол