

Акт обследования

по итогам проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ 4».

Дата проверки: 16.10.2023

Комиссия в составе: Бабакина Мари Вадимовна
Шилова Ольга Анатольевна

Провели проверку и оценили:

- Ежедневное меню оформлено в установленном порядке.
- Санитарно-техническое содержания столовой (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток;
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.
- Обеспечение столовой дезинфекционными средствами.

В ходе проверки выявлены следующие замечания:

Замечания отсутствуют

Вывод:

Всё соответствует нормам

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: Бабакина В.В.
Шилова И.И.

Акт обследования

по итогам проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ14».

Дата проверки: 28.09.2023

Комиссия в составе: Бабакина Мари Бабакиевна
Шилова Ольга Анатольевна

Провели проверку и оценили:

- Ежедневное меню оформлено в установленном порядке.
- Санитарно-техническое содержания столовой (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток;
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.
- Обеспечение столовой дезинфекционными средствами.

В ходе проверки выявлены следующие замечания:

Замечания отсутствуют

Вывод:

Все соответствует нормам

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: Бабакина Вас-

шилова Иванов

Акт обследования

по итогам проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ14».

Дата проверки: 06.09.23

Комиссия в составе: Бабакина Мари Бадженовна
Шилова Ольга Анатольевна

Провели проверку и оценили:

- Ежедневное меню оформлено в установленном порядке.
- Санитарно-техническое содержания столовой (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток;
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.
- Обеспечение столовой дезинфекционными средствами.

В ходе проверки выявлены следующие замечания:

Замечания отсутствуют

Вывод:

Все соответствует нормам

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: Бабакина Руф

Шилова Ш.Кимф

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
