

АКТ
проверки по организации и качеству питания учащихся и соблюдения
санитарных норм в столовой
МКОУ СОШ № 9 им. Н.К. Калашникова

Дата проверки – 27.12.2024 г.

Комиссия по осуществлению контроля за организацией горячего питания в составе:

Директора школы - О.Н. Хищенко

Медсестры – Соловьевой Л.В.

Организатора по питанию – Троценко И.В.

Член род. комитета - Л.А. Филатова

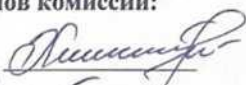
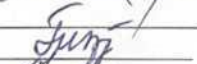
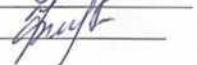
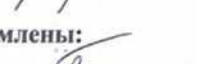
Провела проверку организации питания и соблюдения санитарных норм, согласно плану:

№	Тема проверки	Оценка по пятибалльной системе
1.	Правила приготовления пищи, кулинарная обработка продуктов: -обработка сырых и варёных продуктов, -технология приготовления блюд, -кулинарная обработка овощей, -соблюдение правил холодной и тепловой обработки сырья.	5
2.	Температурный режим холодильников	4
3.	Проверка соответствия готовой пищи.	5

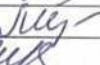
Вывод:

Объекты контроля соответствуют требованиям. Температурный режим одного холодильника был на 1 градус выше положенного.

Подписи членов комиссии:

Хищенко О.Н. 
Соловьева Л.В. 
Троценко И.В. 
Филатова Л.А. 

С актом ознакомлены:

Башмакова Л.И. 
Истомина М. В. 
Киреева О. А. 