

## АКТ

### проверки пищеблока.

16.04.2018 г.

Основание: план работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в МАОУ «Город дорог» на 2017-2018 учебный год.

Цель :

1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);
2. Контроль за санитарным состоянием обеденного зала (чистота посуды).

Санитарное состояние столовой удовлетворительное. Спецодежда работников столовой чистая, вид опрятный. Головные уборы имеются. Ветошь для протирания столов хранится в емкостях с дезинфицирующими растворами. Работники столовой пищу накрывают за 10 минут до начала обеденной перемены. Пища накладывается порционно в горячем виде.

Обед:

Винегрет овощной

Суп из овощей

Биточки из кур припущенные с молочным соусом

Картофельное пюре

Компот из свежих яблок

Хлеб пшеничный

Хлеб ржаной

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на обед. Выявлено: обучающиеся классов, пришедших на завтрак, моют руки перед едой.

Комиссия проверила соответствие веса пюре на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, выданных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Произведена проверка температуры супа и напитка. Выявлено: обед был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПиН: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Члены комиссии общественного контроля

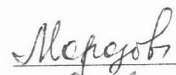
За организацией и качеством питания

в МАОУ «Город дорог»

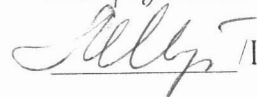
на 2017-2018 учебный год.



/Иванова Е.А./



/Морозова О.В./



/Шупленова Л.Г./

представитель родительской общественности.