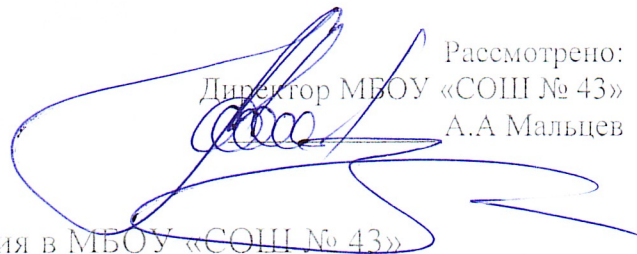


Рассмотрено:
 Директор МБОУ «СОШ № 43»
 А.А Мальцев



Акт проверки организации питания в МБОУ «СОШ № 43»

Время 9³⁰ - 9⁴⁰

Дата 5.11.2024

Комиссия в составе родителей 10^а класса проверила организацию питания.

В ходе проверки выявлено

| Направление проверки | Результат |
|---|---|
| Наличие мыла, дезинфицирующих средств | <i>есть</i> |
| Наличие графика приема пищи обучающихся | <i>есть</i> |
| Продолжительность перемен (успевают ли обучающиеся принять пищу) | <i>да</i> |
| Гигиеническое состояние столов, столовых приборов | <i>норма</i> |
| Внешний вид сотрудников пищеблока (фартук, головной убор, перчатки) | <i>фартук бол.</i> |
| Внешний вид дежурных (фартук, головной убор, перчатки) | <i>фартук бол.</i> |
| Наличие и доступность размещения меню | <i>норма.</i> |
| Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню | <i>норма</i> |
| Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд | <i>норма</i> |
| Весовое соответствие блюд | <i>норма</i> |
| Вкусовые качества блюд | <i>гармоничный, терпкие вкусовые. Кетчуп нормальный</i> |

Предложения Улучшить меню по вкусовым качествам, в термических формах самого низкого качества на мой вкус. Хотелось бы чтобы было больше витаминных в меню. Также можно использовать сметану, как приправу.

Члены комиссии Иветкина Светлана Тимофеевна,

С.Т.Иветкина