

Акт 3
о результатах проверки организации питания
учащихся МОУ СШ № 34

Цель проверки:

1. ведение документации по питанию
2. оснащение и санитарно-гигиеническое состояние буфета-раздаточной
3. условия выдачи готовой продукции
4. соответствие ежедневного меню примерному 12-дневному
5. качество горячего питания и буфетной продукции

Сроки проверки: 17.10.2015

Состав комиссии: отв. за питание Жигурова ЛВ
Белова МК Р.Б. и Белова О.А. Новикова С.А.
Член МК Л.Б. и Захарова ЛВ
в присутствии директора Макарова Е.А.

Результаты проверки:

1. ведение документации по питанию Отв. за питание, дир.
рабочая, бухгалтерская, бухгалтерская ведомость
неоднократно по санитарно-гигиеническому питанию.
2. оснащение и санитарно-гигиеническое состояние буфета-раздаточной
буфет оснащен необходимыми приборами, посудой, тарой, инвентарем, тарой, инвентарем. На кухне
также имеется необходимая санитария. Все в рабочем состоянии.
3. условия выдачи готовой продукции Отв. за готовую продукцию и дир. продовольствия
на кухне в соответствии с рецептами учета
заказов. Доставка тары, посуды, тары, посуды
в соответствии с нормами СанПиН.
4. соответствие ежедневного меню примерному 12-дневному
Ежедневное меню соответствует примерному
12-дневному.
5. качество горячего питания и буфетной продукции Отв. за
качество готов. питания и дир. продовольствия
ежедневно. Контроль за качеством. Продукция
отвечает всем требованиям.

Члены комиссии: (представитель, подпись, расшифровка)

Жигурова ЛВ
Белова ОА
Новикова С.А.
Захарова ЛВ
Макаров Е.А.

Жигурова ЛВ
Белова ОА
Новикова С.А.
Захарова ЛВ
Макаров Е.А.