

АКТ № 3
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
питания обучающихся

от 15.11.2024 года

Комиссия в составе:

Шевченко Т.И.
Рудникова Д.А.
Жастарова С.Н.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

	Что проверить?	Как оценить?				Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел				
1.	Органолептическая проверка используемого сырья	цвет ✓	запах ✓	внешний вид ✓	консистенция ✓	
2.	Наличие док-то, подтверждающих качество сырья	декларации	сертификаты	ветеринарное свидетельство		
3.	Соответствие температуры и условия хранения сырья	температура ✓	сроки хранения ✓	условия хранения ✓		
4.	Наличие десятидневного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет		
5.	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Нет			

6.	Наименование блюд по меню	холодная закуска ✓	1 блюдо ✓	основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) ✓		
		гарнир	напиток ✓			
7	Полновесность порций	полновесны ✓	кроме -			
8	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%		
9	Спросить мнение детей	вкусно ✓	не очень	нет		
10	Попробовать еду. Ваше мнение	отлично ✓	хорошо	удовлетворительно		
11	Ваши предложения/пожелания/ комментарии <i>Отель бизнес стандарт.</i>					

С актом комиссии ознакомлен _____ *[Signature]*

Шелестова Н.И.

Комиссия с актом ознакомлены:

<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>