

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №128 с углубленным изучением отдельных
предметов»

АКТ

«24» октября 2015 г.

№ 2

проверки организации и качества
питания учащихся в школьной
столовой

Основание: плановый контроль

Составлен комиссией общественного контроля за организацией и качеством питания
учащихся в составе:

Бакунина О.Н. – председатель комиссии, заместитель директора по УВР, ответственный за
организацию питания учащихся школы;

Саманкова Н.Г. – член комиссии, технический специалист;

Тюбеев А.С. – член комиссии, представитель родительской общественности 4^а кл.;

Фарсаев Д.С. – член комиссии, представитель родительской общественности 6^а кл.;

Тюбеев А.С. – член комиссии, представитель родительской общественности 6^б кл.

«24» октября 2015 г. комиссия провела проверку организации и качества
питания учащихся по следующим вопросам:

1.	Наличие меню (в наличии/ отсутствует)	<u>в наличии</u>
2.	Соответствие завтрака и/или обеда утвержденному меню (соответствует/ не соответствует)	<u>соответствует</u>
3.	Заполнение бракеражного журнала (своевременно/несвоевременно)	<u>своевременно</u>
4.	Санитарное состояние зала столовой (удовлетворительно/ неудовлетворительно)	<u>удовлетворительно</u>
5.	Внешний вид сотрудников столовой (удовлетворительно/ неудовлетворительно)	<u>удовлетворительно</u>
6.	Проведение противоэпидемических мероприятий (проводятся/ не проводятся)	<u>проводятся</u>
7.	Организация процесса накрывания (своевременно/несвоевременно)	<u>своевременно</u>
8.	Соблюдение графика работы столовой (соблюдается/ не соблюдается)	<u>соблюдается</u>

9.	Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (созданы/не созданы)	созданы
10.	Состояние технологического оборудования столовой (в работоспособном состоянии/не работает: указать конкретное оборудование)	удовлетворительно
11.	Осуществление контроля классного руководителя за процессом питания учащихся (осуществляется/отсутствует)	осуществляется

В ходе проверки установлено приготовленные продукты
соответствует предъявляемым требованиям.
Проблема: наличие сушеной
кожицы и шквар, как можно меньше
использовать консерванты;

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

В.В. В.В.
В.В.
В.В.
В.В.
В.В.
В.В.

В.В. В.В.
В.В. В.В.
В.В. В.В.
В.В. В.В.
В.В. В.В.
В.В. В.В.