

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
№ 573 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

АКТ

проверки школьной столовой

От 29.09.22 г.

№ 2

Комиссия в составе:

1	Масарева И.В.	Директор
2	Жуковский Д.В.	отв. за качество
3	Кристан А.А.	руководитель З.Д. 4.А
4	Лопатова М.А.	руководитель З.Д.

В ходе проверки были оценены следующие показатели:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню

В меню указан сок, на деле сок заменили на компот.
Остальные позиции соответствуют меню

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала

Стены чистые, стулья чистые, полы вымощены!
Лотки, вилки-ложки, тарелки - чистые

3. Условия соблюдения личной гигиены

обучающихся Дети забирают, сразу приступают к еде, руки не моют
на столах нет салфеток

4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников

столовой В обед на раздаче повар работает без перчаток
стелет и убирает надел перчатки. Ветеринарной
персонал в сан. одежде

5. Наличие утвержденного ежедневного меню в обеденном зале и контрольной порции

Соответствует меню.

6. Санитарное состояние пищеблока

не проверили!

7. Проверка вкусовых особенностей приготовленной

пищи Самая из свежих - куриной. Самая из овощей, самые овощи
не хорошие, тухлые привкус. Сух с рыбой, удовлетвор.
макарон, удовлетвор. картофеля курица, высушен, сожалею
рагу из птицы вкусной, комочек высушенной

Подписи