

карта

Акт по итогам проверки
организации и качества школьного питания
в МБОУ СОШ № 176 от 12.10.2023

1. Анализ санитарного состояния обеденного зала, пищеблока:
чистота обеденного зала .. удовлетворительно
2. Обеспеченность посудой, столовыми приборами (1 комплект на человека)
в достаточном количестве
3. Эстетическое оформление столовой .. удовлетворительно
4. Численность детей, обеспеченных горячим питанием в столовой в день
..... 380 чел. из них т. 180 чел (обед)
5. Соблюдение температурных норм подачи готовых блюд (горячие блюда 65°C – в т.ч. супы, гарниры, вторые блюда, запеканки, пудинги, чай, кофейный напиток, какао; кисломолочные напитки, сок 14°C; выпечка приближена к температуре тела, но не ниже 10°C)
соответствующим нормативам
6. Соответствие меню размещенного на сайте ОО с фактическим
не соответствует с данными на foodmonitoring.ru
7. Наличие родительского контроля за организацией питания (наличие актов родительского контроля)
2 раза в мес., акты в наличии
8. Наличие регистрации замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности в соответствии с рекомендациями (при наличии детей с особенностями питания)
..... нет, отсутствуют

Замечания, рекомендации и предложения по проверке
.....
При размещении меню на сайте "мониторингпитания.рф" указывать номер меню и дату (обязательно)

Комиссия в составе:

1. *Баженова Ю.П.* *Сур*
2. *Шабурова Т.А.* *ММ*
3. *Ведерникова Н.В.* *Ведер*
4. *Шелева М.Э.* *Ш*
5. *Шай*
6.

Директор МБОУ *Дукова С.В.* *Дукова*