АКТ 3.

проверки организации питания, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания школьников

Мы, члены комиссии по питанию школьников, в составе
1. Скрипченко Л.А. кл. руководитель 6 б кл
2. Кардакова О.А. член родит. комитета
3. Шапошникова С.В., родитель 6 в кл
4._____

В присутствии_Колесоваой Л.В. завпроизводстсвом

провели «12» 12 2025г проверку организации питания, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания школьников

В ходе проверки комиссия выявила:
ежедневное меню, подписанное и согласованное с директором школы, вывешено на стенде обеденный зал. питание соответствует ежедневному меню, наличие контрольного блюда соответствует кол-ву готовых блюд заявленному кол-ву в меню. сроки годности продуктов, чистота спецодежда у персонала соблюдают, чистая и с отметкой, журнал бракеража заполнен. Верно соблюдение блюдо готов, тепловой режим соблюден

На основании проверки организации питания, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания школьников комиссия постановила
в результате проверки нарушений не выявлено.

Подписи: 1. Скрипченко Л.А. / _____
2. Кардакова О.А / _____
3. Шапошникова С.В / _____
4._____ / _____