

Акт № 12  
проведения мероприятий Комиссией по контролю за качеством  
организации питания обучающихся

г. Кронштадт

«11» апреля 2013 г.

Комиссией в составе: председатель комиссии: А. В. Анисимова,  
члены комиссии Н. С. Целищев, С. П. Калитерникова  
О. А. Гессенкова

проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Цель проверки:

качество исполнения в школьной столовой, соблюдение  
санитарных, гигиенических требований, соответствие  
составу всех реализуемых блюд утвержденному меню,  
соблюдение требований к посуде.

Результаты проверки:

Меню завтрака на 11.04.13г.: Бюбурк с грибами,  
запеканка из творога с соусом, чай с сахаром и молоко,  
фрукты-банан. Меню соответствует санитарному меню  
10 фен, и еще развешены на стене карты раздаточ. Ресурсы-  
решения запеканка, вкрутки, вареники, все соответствует  
150гр. В столовой тепло, все время все работники  
используют соответствующие формулы САНПиН. Стены  
чистые, посуда без сколов и трещин, мытая. Ч. в. жидк.  
в столовую есть дежурка, для мытья рук имеются 8  
раковин, дозаторы с мылом, Дез. из-ст 1-4 мл.  
Столик накрыт чистой рабочей тканью, но есть  
следы жира. Тарелки влажные, блюдец приобжарен  
перел на тарелки при подаче, поданы закваски.  
В столовой созданы условия для организации питания  
детей с учетом особенностей здоровья / есть кондуктор  
и санитарка /

Председатель комиссии:

Анисимова | А. В. Анисимова |

Члены комиссии:

Целищев | Н. С. Целищев |

Калитерникова | С. П. Калитерникова |

Гессенкова | О. А. Гессенкова |

| |

| |

| |