

Административный контроль за организацией питания

Акт проверки

(1 раз в неделю)

МАОУ «СОШ № 32 им. Г.А. Сборщикова» г. Перми, ул. Днепровская, 32

«14» декабря 2024 года № 15

Нами, членами комиссии в составе:

Шарунов Н. В.

Казанцев М. В.

Колесов М. В.

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

МАОУ «СОШ № 32 им. Г.А. Сборщикова» г. Перми, ул. Днепровская, 32

с 9 ч. 15 мин. до 9 ч. 50 мин.

В результате проверки установлено следующее:

№ п/п	Объекты контроля	Результат контроля
1	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
Не реже 1 раза в неделю	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	+
	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	+
	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	+
	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	+
	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	+
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
Не реже 1 раза в неделю	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	4/1
	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	20 мин
	Накрывание сотрудниками организатора питания	+

Административный контроль за организацией питания

Акт проверки

(1 раз в неделю)

МАОУ «СОШ № 32 им. Г.А. Сборщикова» г. Перми, ул. Днепровская, 32

«14» декабря 2024 года № 15

Нами, членами комиссии в составе:

Шарунова Н. В.

Казанцев М. В.

Кемелев М. В.

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

МАОУ «СОШ № 32 им. Г.А. Сборщикова» г. Перми, ул. Днепровская, 32

с 9 ч. 15 мин. до 9 ч. 50 мин.

В результате проверки установлено следующее:

№ п/п	Объекты контроля	Результат контроля
1	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
Не реже 1 раза в неделю	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	+
	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	+
	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	+
	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	+
	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	+
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
Не реже 1 раза в неделю	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	4/1
	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	20 мин
	Накрывание сотрудниками организатора питания	+