

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3»  
624090, Свердловская область, г. Верхняя Пышма,  
улица Машиностроителей, 6  
тел./факс 8/34368/5-37-42/; E-mail: mou\_soh3@list.ru

**Акт проверки качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 3».**

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой в составе:

1. Лоткина Оксана Михайловна

провела « 02 » сентября 2022 г. проверку санитарного состояния столовой МАОУ «СОШ №3» г.о. Верхняя Пышма на основании общественного контроля организации питания. Проверено:

1. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой.
2. Организация накрытия обедов.
3. Вкусовые качества приготовленных блюд (бракераж готовой продукции).

В ходе проверки выявлено:

Санитарное состояние обеденного зала находится в удовлетворительном состоянии: столы чистые, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным кол-вом посадочных мест. Созданы комфортные условия для приема пищи учащихся. Сотрудники столовой и дежурные соблюдают правила личной гигиены (используют спецодежду, шапочки, перчатки, маски). Все блюда теплые, вкусные, порции большие, соответствуют меню. Замечания по работе столовой МАОУ «СОШ №3» не выявлены, я осталась довольна!

Выводы:

Спасибо Вам за Ваш нелегкий труд!

Подписи членов комиссии:

1. Лоткина Оксана Михайловна

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3»  
624090, Свердловская область, г. Верхняя Пышма,  
улица Машиностроителей, 6  
тел./факс 8/34368/5-37-42/; E-mail: mou\_soh3@list.ru

**Акт проверки качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 3».**

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой в составе:

Алифраньян Фаиза Каримовна

провела « 06 » 09 20 22 г. проверку санитарного состояния столовой МАОУ «СОШ №3» г.о. Верхняя Пышма на основании общественного контроля организации питания. Проверено:

1. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой.
2. Организация накрытия обедов.
3. Вкусовые качества приготовленных блюд (бракераж готовой продукции).

В ходе проверки выявлено:

1) Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой соответствовало санитарным нормам. Tutto убрано, чистота посуды на обеденных столах обеспечена.

2) К началу обедов столы более накрыты горячими обедами, хлебом и чаем. Так же на столах имелись салфетки и салфетки.

3) Вкусовые качества приготовленных блюд более удовлетворительные. На обед было приготовлено картошка с мясом. Цвет, запах, вкус были характерны для приготовленного блюда.

Выводы:

Качество питания в МАОУ «СОШ № 3» соответствует требованиям.

Подписи членов комиссии:

Алифраньян Ф.К. Каримовна