

Акт № 2

По итогам проведения общественного контроля питания в
ГБОУ «СОШ №3 г. Сунжа»

от 22.09. 2023 г.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Мурзабекова Р.Ю.

Плиева П.М.

Евлоева Л.И.

Оздоева Т.М.

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Для мытья рук установлены умывальные раковины.

Мурзабекова Р.Ю.

Плиева П.М.

Оздоева Т.М.

