

Акт

проверки организации питания в столовой МБОУ ООШ №3

Комиссия в составе:

- Ярцева Д.Н. – социальный педагог;
- Мережина О.А. – представитель родительской общественности 4а класса;
- Котова В.О. – представитель родительской общественности 5 класса;
- Рыхлова Е.Н. – представитель родительской общественности 9б класса;
- Гарина Е.Ф. – ответственный за организацию питания в школе.

Составили настоящий акт о том, что 18.11.2024 была проведена проверка организации горячего питания в столовой МБОУ ООШ №3.

В ходе проверки выявлено:

№ Показатель качества/вопросы **Подчеркнуть нужное**

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да / Нет
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? Да / Нет
3. Имеются средства для дезинфекции рук? Да / Нет
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? Да / Нет

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений / с повреждениями).
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин / имеются сколы, трещины).
3. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да / Нет
4. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой (не обнаружены / обнаружены)
5. Обеденные столы чистые? Да / Нет

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да / Нет
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. Да / Нет

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). Да / Нет
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да / Нет

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? Да / Нет
2. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. Да / Нет
3. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). Да / Нет
4. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока Да / Нет

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. Да / Нет
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).
3. Соответствие веса порций цикличному меню. Да / Нет
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? Да / Нет

Дополнительные
замечания:

Нет

Предложения:

Провести в рамках
контроль соблюдения (есть)
со взвешиванием ежедневной
пдачи.

Подписи участников проверки:

Ярцева

Ярцева Д.Н.

Котова

Котова В.О.

Мережина

Мережина О.А.

Гарина

Гарина Е.Ф.

Рыхлова

Рыхлова Е.Н.