

Акт
проверки качества питания в школьной столовой МОКУ «Спасская СО

от 14 ноября 2024 года

Цель проверки:

Осуществление контроля:

- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню текущий день и примерному меню;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой потребления;
- за санитарным состоянием обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета (при наличии).

Комиссия в составе:

Председатель: Величко Оксана Ю. А.

Члены комиссии:

Желобанова З. А. - учитель
Иванкина О. М. - родитель
Гелеверьева Н. В. - повар
Жованова И. А. - завхоз

составили настоящий акт о том, что 14.11 2024 года был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой в время приема пищи.

Проверкой было установлено:

1. Наличие меню в столовой на 14.11 2024 г. имеется (не имеется).
 2. Соответствие фактического меню утвержденному (Роспотребнадзором) соответствует, частично не соответствует, в основном не соответствует.
 3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню): соответствует (не соответствует) вкусовым и внешним качествам.
 4. Выдержан (не выдержан) тепловой режим готовых блюд.
 5. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом (если имеется)
-
6. Наличие графика работы столовой имеется (не имеется).
 7. Санитарное состояние школьной столовой соответствует (не соответствует).
 8. Наличие специальной формы у работников столовой имеется

Замечания

Предложения

Члены комиссии:

Вешкоцкая Ю.А. -
Колованова З.А. -
Лашакина О.М. -
Перверьева Н.В. -
Чеваева Л.А. -

С актом комиссии ознакомлен(а):

заведующая производством ЛЧ /ФИО/ Чеваева Л.А.
(подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МОУ Ч. Спасская школа

Адрес организации: *г. Спасское 9.36*

Дата и время заполнения: *14.11.2024 10:40*

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): *Мамакина О.М. 4 класс 8-951-076-36-37*

| № п/п | Показатель качества/вопросы | ДА | НЕТ |
|---|--|----|-----|
| 1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены | | | |
| 1. | Имеется доступ: | + | |
| | к раковинам; | + | |
| | мылу; | + | |
| | средствам для сушки рук; | + | |
| | средствам дезинфекции | + | |
| 2 | Обучающиеся пользуются созданными условиями | | |
| 2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала | | | |
| 3 | Зал приема пищи чистый | + | |
| 4 | Обеденные столы чистые (протертые) | + | |
| 5 | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений | + | |
| 6 | На столовых приборах отсутствует влага | + | |
| 7 | Столовые приборы без сколов и трещин | + | |
| 8 | Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции | + | |
| 9 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | + | |
| 10 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | + | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 11 | Имеется режим работы столовой | + | |
| 12 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | + | |
| 13 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | + | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациону питания обучающихся | | | |
| 14 | Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | + | |
| 15 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой | + | |
| 16 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | + | |
| 17 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | + | |
| 18 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | + | |
| 19 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | + | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 20 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | + | |
| 21 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | + | |
| 22 | На обеденных столах имеются салфетки | + | |
| 23 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | + | |
| 6. Оценка готовности блюд | | | |
| 24 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | + | |