

Акт

проверки качества питания в школьной столовой МБОУ «Славянка»

от 12.01 2024 года

Цель проверки:

Осуществление контроля:

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

Комиссия в составе:

Председатель: *Кешинская Ю.И.*

Члены комиссии:

- Гаврилова Л.И. - учитель*
- Ковалева Л.А. - завхоз*
- Гореловцев И.В. - повар*
- Григорьев И.В. - родитель*

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

Проверкой было установлено:

1. Наличие меню в столовой на 12.01.2024г. имеется (нет/лишится).
2. Соответствие фактического меню утвержденному (Рост/требуется 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 (есть/лишится).
6. Наличие графика работы столовой имеется (не имеется).
7. Санитарное состояние школьной столовой соответствует (не соответствует).
8. Наличие специальной формы у работников имеется.

Замечания замечаний нет

Предложения

Члены комиссии:

Великая Юлия А. - 

Голубкова Л. И. - 

Ковалева Л. А. - 

Гурьевцева К. В. - 

Кисельникова В. В. - 

С актом комиссии ознакомлен(а):

заведующая производством _____

(подпись)

/ФМО/

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципального общеобразовательной организации (кратко):

Школа № 36, Славское с/пос.

Адрес организации: д. Славское д. 36

Дата и время заполнения: 12.01.2024

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Никитина Ана В. 8-951-089-58-24 10 класс

№ 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 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 рациональному питанию 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 готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	