

Акт проверки качества питания в школьной столовой МОУ «Славский СОШ»

от 25 сентября 2021 года

- Цель проверки:
 Осуществление контроля:
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню текущего дня 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: *Величкова Ю.А. - директор*

Члены комиссии: *Ковалева И.А. - завхоз*
Геревердеев И.В. - повар

Серегина Кат. Вик. - родитель

Толкова Оксана Вал. - учитель

составили настоящий акт о том, что _____ 2021 года был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время приема пищи.

Проверкой было установлено:

1. Наличие меню в столовой на _____ 2021г. *имеется (не имеется).*
2. Соответствие фактического меню утвержденному (Роспотребнадзор): *соответствует, численно 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

Председатель _____

Члены комиссии:

Величкова Ю. А. -

Ковалева Л. Д. - М

Теревердова Н. В. - diff

Серегина К. Вик. - diff

Рожкова О. В. - diff

С актом комиссии ознакомлен(а):

заведующая производством М

(подпись)

М.П. Ковалева М

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (структурного подразделения):

МБОУ "Спасская школа"

Адрес организации: Спасская ул. Медвешский д. 5

Дата и время заполнения: 25.09.2023

Участник проведения мониторинга (ФИО) родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Сорокина Кат. Нет 5 кл. 8-951-310-58-13

№ п/п	Показатель качества/вопрос	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 рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на сайте ОО прикладного 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 отсутствует 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)	✓	