

Акт
проверки качества питания в школьной столовой МОУ «Славянка» СОШ
от 23 октября 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: Климова Ю. А. - директор

Члены комиссии: Чевашева Л. А. - завхоз
Фереверьева Н. В. - повар

Максимовы Е. А. - родители

Гонимков Е. И. - 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, 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:

Величко Юрий Ю.

Човалева Л. А. - Ч

Фервукрече И. В. - ДУ

Ивановичева Е. М. - Доклад

Голубков Е. И. - Подпись

С актом комиссии по ознакомлению (а):

заведующая производством

Ч

(подпись)

/Ф.И.О./ Човалева Л. А.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (краткое):

МБОУ "Спасская СОШ"

Адрес организации:

Спасская обл., Мещовский р. и г. Спасская г.

Дата и время заполнения:

23.10.2022

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

Лектиснева Елена Викторовна

т. 951-088-64-68

| № 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-гигиеническое состояние обеденного зала | | | |
| 3. | Зал приема пищи чистый | ✓ | |
| 4. | Обеденные столы чистые (протерты) | ✓ | |
| 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 приличного 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 диетическим 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 удовлетворительно | ✓ | |
| 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, донарено, не пересолено) | ✓ | |