

Акт

Проверки качества питания в школьной столовой Гостомлянский филиал «МОКУ Спасская СОШ»

от «27» февраля 2025 года

Цель проверки:

Осуществление контроля:

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

Комиссия в составе:

Председатель: Павлова И.С. - заведующий филиалом
Члены комиссии: Вечканова Д.Л. - родитель
Петрова И.П. - завхоз
Найденова В.В. - педагог-организатор
Черпанова Т.Р. - повар

Составили настоящий акт о том, что «27» фев. 2025 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 «27» фев. 2025 год имеется (неимеется).
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. Тепловой режим готовых блюд: выдержан (не выдержан).
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 (не имеется).

Замечания нет.

Предложения _____

Члены комиссии: И.С. Павлова И.С.
Вечканова Вечканова Д.Л.
И.П. Петрова И.П.
В.В. Найденова В.В.
Т.Р. Черпанова Т.Р.

С актом комиссии ознакомлен(а):
Заведующая производством (повар)

Т.Р.
(подпись)

/ Черпанова Т.Р. /

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Гостомлянский филиал МОКУ « Спасская СОШ »

Адрес организации: с. 1-я Гостомля д. 125

Дата и время заполнения: 29.02.2025

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Белкина Елена Владимировна 89191284915, 1,3 кл.

| № 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 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 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) | ✓ | |