

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

от « 09 » 10 2024 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: *заведующий филиалом - Павлова И.С.*

Члены комиссии: Вечканова Д.Л. - родитель
Петрова И.П. – завхоз
Найденова В.В.- педагог-организатор
Черпанова Е.Р. - повар

составили настоящий акт о том, что «09» 10 2024 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 09.10 2024г. 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 (не имеется).

Замечания Нет.

Предложения _____

Члены комиссии:

<u><i>И.С.</i></u>	Павлова И.С.
<u><i>Д.Л.</i></u>	Вечканова Д.Л.
<u><i>И.П.</i></u>	Петрова И.П.
<u><i>В.В.</i></u>	Найденова В.В.
<u><i>Е.Р.</i></u>	Черпанова Е.Р.

С актом комиссии ознакомлен(а): *заведующая производством (повар)* _____ /Черпанова Е.Р./

(подпись)

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: 09.10.24 10⁰⁵ч

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором

обучаются дети): Ветманова Юлия Михайловна 89040895064
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 цикличного 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)	✓	