

Акт
проверки качества питания в школьной столовой
Коммунарского филиала МОКУ «Спасеская средняя общеобразовательная школа»

21 марта 2024 г.

Цель проверки:

Осуществление контроля:

- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и 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: *обязанность ФНО зав. филиалом Третьяк М.В.*

Члены комиссии:

Тарасова Наталья Юрьевна - родители
Рыжикова Людмила Ивановна - завхоз
Плещинская Ирина Александровна - учитель
Трудилова Валентина Леонидовна - котар

Составили настоящий акт о том, что 21.03 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 21.03 2024 года, 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 заключенный лист

Предложения _____

Члены комиссии:

Гусева М. В.		<i>[Signature]</i>
Мерасова Н. Д.		<i>[Signature]</i>
Рахимова Л. М.		<i>[Signature]</i>
Алимова У. А.		<i>[Signature]</i>
Кудиева Б. Т.		<i>[Signature]</i>

С актом комиссии ознакомлен(а):

Заведующая производством _____

[Signature]
(подпись)

(ФИО)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Коммунарский ф.э. МОУ "Спасская Школа"Адрес организации: Курская об. мо, Медвецкий р.о.п., с. Високая 50АДата и время заполнения: 21.03.2014г. 10ч. 40 мин.Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Марсело Наталье Куркина 8-951312-7462

№ 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.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
10.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
12.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
13.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
14.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
15.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
16.	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
17.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
18.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
19.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
20.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
21.	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
22.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
23.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	