

Акт
 проверки качества питания в школьной столовой МОКУ «Спасская
 средняя общеобразовательная школа» Калязинского р-на
 от 14.04. 2021 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: *должность, ФИО зав. пищеблоком Тарасова З.И.*

Члены комиссии:

Тарасова З.И. - родители
Ромашова Мария Ивановна - завхоз
Милославская Ирина Александровна - учитель
Рожникова Валентина Леонидовна - повар

составили настоящий акт о том, что 14.04. 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 14.04. 2021 г. 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 замечаний нет

Предложения

Члены комиссии:

<u>Гордеева З. И.</u>	<u>И.И.</u>
<u>Марасова И. А.</u>	<u>И.И.</u>
<u>Родченко Л. И.</u>	<u>И.И.</u>
<u>Нова И. В.</u>	<u>И.И.</u>
<u>Кудрякова В. Л.</u>	<u>И.И.</u>

С актом комиссии ознакомлен(а):

/ заведующая производством

И.И.
(подпись)

/ФИО/

Родченко Л. И.

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):
Муниципальное бюджетное учреждение «Центр образования № 10»

Адрес организации: 125180, г. Москва, ул. Стефановская, д. 10

Дата и время заполнения: 21.04.2023, 12:55

Участник проведения мониторинга (ФИО), родителей, контактный телефон, класс, в котором проводится акти: Сергеев А.А. 8(495) 730-11-11, 2023

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствами для сушки рук;	✓	
	средствами 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 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)	✓	