

Акт
проверки качества питания в школьной столовой МОКУ «Гласская
средняя общеобразовательная школа» Раменского р-на
от 19.01.2023 2023 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 *директора Переверева З. В.*

Члены комиссии:

*Барбадоева Михаилка - председатель
Родительский комитет школы заведующий
столовой Прима Александрович - заместитель
руководителя Валентина Геннадьевна - старая*

составили настоящий акт о том, что 19.01.2023 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 19.01.2023г. 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.

Замечания _____

Предложения _____

Члены комиссии:

Деревянко З.И. Тиф

Гуляков Н.Ю. Тиф

Рябчикова Л.И. Тиф

Анчукова И.А. Тиф

Порфирьев В.Г. Тиф

С актом комиссии ознакомлен(а):

заведующая производством Н.И. /ФИО/
(подпись) Рябчикова Л.И.

Наименование муниципального образования: *Башкирская 9-я Морская*
 Адрес организации: *Башкортостан г. Уфа ул. Морская 18а*
 Дата и время заполнения: *16.08.2018 13:00*
 Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором
 обучаются дети): *Марина Григорьевна, 5 класс
 8 952 490 48 22*

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<i>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</i>			
1.	Имеется доступ: к раковинам; мылу; средствам для сушки рук; средствам дезинфекции	✓ ✓ ✓ ✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
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	✓	
<i>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</i>			
11.	Имеется режим работы столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<i>3. Режим работы школьной столовой</i>			
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 оставшейся пищи отсутствуют	✓	
<i>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</i>			
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	✓	
<i>5. Культура обслуживания</i>			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
<i>6. Оценка готовых блюд</i>			