

Акт № 1

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся МБОУ СОШ №12

От «30» 09 2024 года

Комиссия в составе:

Тришковой М.А.
Крыловой И.А.

Составили настоящий акт о том, что «30» сентября 2024 года

в 10:10 (время) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Соблюдение регламента	Результат
Имеется ли в организации меню	имеется
Меню для всех возрастных групп	имеется
Размещено ли утвержденное типовое (цикличное) меню для ознакомления родителей и детей.	размещено
Размещено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	размещено
Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню	нет
В меню отсутствуют повторы блюд	отсутствуют
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты по всем дням.	да
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	да
Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	созданы
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи.	проводится
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	качественно
Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы, и жизнедеятельности	не обнаружены
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	созданы
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет
Обеденный зал чистый, уборка проводится согласно графику. График уборки заполняется	да
Обеденные столы, стулья и другая мебель без механических повреждений	да
Уборочный материал промаркирован, хранится в специально отведенном месте, чистый	да

Место для санитарной одежды перед посещением туалета оборудовано, при посещении туалета сотрудник одевает одноразовый халат	обмываются
Одежда у сотрудников в раздаточной чистая	чистая
Сотрудники после раздачи пищи меняют одежду, для уборки помещения столовой.	да
Уголок потребителя в наличии, оформлен, имеется вся нормативная документация. Санитарно-эпидемиологические правила	оформлен
Книга отзывов и предложений . Контактные телефоны «Исполнителя» по услугам питания, копия свидетельства о государственной регистрации предприятия оказывающего услуги питания присутствуют.	да
Санитарные посты оборудованы моющими средствами. Имеются электросушилки или одноразовые бумажные полотенца. Имеются кожные антисептики.	да
Столовая посуда в зале чистая, сухая, без сколов	чистая
Разносы в зале чистые, сухие, без повреждений	без повреждений

Организация питания:

соответствует нормам, нарушений не выявлено

Предложения:

1. _____
2. _____
3. _____

Члены Комиссии:

 (подпись)

 (подпись)

 (подпись)

Тришинец, С. А.
 (ФИО)
 Буянова И. А.
 (ФИО)

 (ФИО)

С актом ознакомлен (а):

зам. директора по УВР _____
 (должность) (подпись)

Климова М. П.
 (ФИО)