

АКТ
проверки организации горячего питания в столовой МБОУ «СОШ №33»
комиссией по питанию

от _____

Комиссия в составе: Петрашова Лидия Павловна
Березина Н. И.

составили настоящий акт в том, что 18.02.2023 была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

Время проверки: _____

В ходе проверки выявлено:

№	Требования СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"	Отметка о соблюдении
1	Наличие умывальных раковин при обеденном зале и электрополотенц	есть
2	Наличие столовой мебели в обеденном зале и качество их покрытия	есть
3	Обеспеченность достаточным количеством столовой посуды и приборами	имеется
4	Оценка качества посуды. Не допущение использования кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия	посуда без дефектов
5	Оценка санитарного состояния помещений пищеблока, обеденного зала: качество проведенной влажной уборки, генеральной уборки	хорошо
6	Оценка качества мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря (чистая или грязная, жирная или не жирная)	хорошая
7	Не допускается проведение ремонтных работ на пищеблоке в период обслуживания обучающихся	нет
8	Наличие согласованного примерного меню, наличие ассортимента доп. питания	имеется
9	Наличие в обеденном зале (ежедневно) утвержденного руководителем меню	имеется
10	Контроль за недопущением присутствия обучающихся в производственных помещениях столовой, недопущением привлечения к	под контролем

	приготовлению, порционированию, раздаче, проведению уборки, обработке посуды и инвентаря лиц, в обязанности которых не входит выполнение указанных функций	
11	Организация питьевого режима: наличие стационарных питьевых фонтанчиков, воды, расфасованной в емкости, режим смены бутылей, наличие сопроводительной документации на бутилированную воду	имеется
12	Контроль за отбором суточных проб: температура хранения (+2+6 град. С), полнота отбора в соответствии с меню, сроки хранения (48 часов)	имеется
13	<u>Дополнительные показатели</u>	
	предложено 2 вида меню (одноразовое и двухразовое питание)	да
	контрольное взвешивание и дегустация (при дегустации отметить вкусовые качества пищи, соответствует ли качество обработки предъявляемым требованиям)	да
	соответствуют ли порции возрастной потребности детей	соответствуют
	организация дежурства	есть
	сопровождение классов классными руководителями	есть
	наличие информационного стенда	есть
	температура подачи порций	горячая

Предложения и рекомендации:

Члены комиссии:

Осиповичева Л.В. *Л.В. Осиповичева*
 Пересылова Н.М. *Н.М. Пересылова*

С актом комиссии ознакомлена:

Касимова Э.Т.

Касимова Э.Т.