

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

от

Комиссия в составе: *Давыдова Раида Валентиновна*
Береснева Н.М.

составили настоящий акт в том, что 14.03.2023 была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

Время проверки: 9:15

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 соответствии
1	Наличие умывальных раковин при обеденном зале и электрополотенце	<i>есть</i>
2	Наличие столовой мебели в обеденном зале и качество их покрытия	<i>есть</i>
3	Обеспеченность достаточным количеством столовой посуды и приборами	<i>есть</i>
4	Оценка качества посуды. Не допущение использования кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столешниц, приборов из алюминия	<i>все чисто</i>
5	Оценка санитарного состояния помещений пищеблока, обеденного зала: качество проведенной влажной уборки, генеральной уборки	<i>чисто</i>
6	Оценка качества мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря (чистая или грязная, жирная или не жирная)	<i>чисто</i>
7	Не допускается проведение ремонтных работ на пищеблоке в период обслуживания обучающихся	<i>нет</i>
8	Наличие согласованного примерного меню, наличие ассортимента для питания	<i>есть</i>
9	Наличие в обеденном зале (свидетельство) и утвержденное руководителем меню	<i>есть</i>
10	Контроль за недопущением присутствия обучающихся в производственных помещениях столовой, недопущением привлечения к	<i>нет</i>

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

Предложения и рекомендации:

Все понравилось

Члены комиссии:

Давыдова Р.С. Давыдов Р.
Пересылова Н.М. П.

С актом комиссии ознакомлена:

Кас

Касимова Э.Т.