

АКТ

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

от 05.04.2023г.

Комиссия в составе: Асимова Н.А., Касимова В.А., Виноградова
Сергеева Н.М.

составили настоящий акт в том, что 05.04.23 была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

Время проверки: 9.10.

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	исполняется
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	все чисто, ухажено.
6	Оценка качества мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря (чистая или грязная, жирная или не жирная)	посуда и инвентарь чистые
7	Не допускается проведение ремонтных работ на пищеблоке в период обслуживания обучающихся	нет.
8	Наличие согласованного примерного меню, наличие ассортимента доп. питания	в наличии
9	Наличие в обеденном зале (ежедневно) у утвержденного руководителем меню	имеется.
10	Контроль за недопущением присутствия обучающихся в производственных помещениях столовой, недопущением привлечения к	контроль ведется.

	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	в наличии.
12	Контроль за отбором суточных проб: температура хранения (+2-6 град. °C), полнота отбора в соответствии с меню, сроки хранения (48 часов)	контроль ведется.
13	<u>Дополнительные показатели</u> предложено 2 вида меню (одноразовое и двухразовое питание)	имеется.
	контрольное взвешивание и дегустация (при дегустации отметить вкусовые качества пищи, соответствует ли качество обработки предъявляемым требованиям)	качество соответствует требованиям.
	соответствуют ли порции возрастной потребности детей	соответствует.
	организация дежурства	организовано.
	сопровождение классов классными руководителями	обязательно сопровождает.
	наличие информационного стенда	имеется.
	температура подачи порций	все горячее.

Предложения и рекомендации:

Варить супы благодарностью за ваш труд.
и вкусные блюда для наших детей.
Данков Михаил

Члены комиссии:

Аксимова Н.В. Аксимова
Пересылова М.М. Пересылова

С актом комиссии ознакомлена:

Аксимова

Аксимова О.Т.