

АКТ

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

от 13.09.22

Комиссия в составе:

Мухомово Светлана Борисовна
Мухомово Надежда Тимуровна
Воробьева Наталья Михайловна

составили настоящий акт в том, что 13.09.22 была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

Время проверки: 8:00




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 электрополотенец	<u>имеется</u>
2	Наличие столовой мебели в обеденном зале и качество их покрытия	<u>мебель новая</u>
3	Обеспеченность достаточным количеством столовой посуды и приборами	<u>✓</u>
4	Оценка качества посуды. Не допущение использования кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия	<u>наряд без сколов</u>
5	Оценка санитарного состояния помещений пищеблока, обеденного зала: качество проведенной влажной уборки, генеральной уборки	<u>столовая чистая</u>
6	Оценка качества мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря (чистая или грязная, жирная или не жирная)	<u>чисто</u>
7	Не допускается проведение ремонтных работ на пищеблоке в период обслуживания обучающихся	<u>нет</u>
8	Наличие согласованного примерного меню, наличие ассортимента доп. питания	<u>есть</u>
9	Наличие в обеденном зале (ежедневно) утвержденного руководителем меню	<u>есть</u>
10	Контроль за недопущением присутствия обучающихся в производственных помещениях столовой, недопущением привлечения к	<u>нет</u>

	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	Дополнительные показатели	
	предложено 2 вида меню (одноразовое и двухразовое питание)	одноразовое
	контрольное взвешивание и дегустация (при дегустации отметить вкусовые качества пищи, соответствует ли качество обработки предъявляемым требованиям)	дегустация проведена
	соответствуют ли порции возрастной потребности детей	соответствуют
	организация дежурства	есть
	сопровождение классов классными руководителями	✓
	наличие информационного стенда	есть
	температура подачи порций	нет

Предложения и рекомендации:

Члены комиссии:

Исмаилов С.Б. 
 Мустафина Н.Т. 
 Бегеинова Н.Н. 

С актом комиссии ознакомлена:



Касимова Э.Т.