

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 16» го Дегтярск

АКТ

Комиссии по контролю организации питания обучающихся
в МАОУ «СОШ № 16»

от «14» 10 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Рыбаков Александр Александрович, представитель родителей 1а класса.
2. _____, представитель родителей _____ класса.
3. Дьякова Надежда Владимировна, заместитель начальника Управления образования (по согласованию).
4. Золотова Оксана Владимировна, ответственный за организацию питания в школе,

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой в присутствии директора МАОУ «СОШ №16» Авериной Ларисы Ивановны, заведующей производством Фроловой Риммы Васильены

В ходе проверки установлено:

Накрывать столы клеенкой за 5 минут до звонка
Без принципа выбирать продукты уценки
Персонал столовой в масках и перчатках.
Баюда горелое (не холодные).

Замечания:

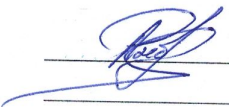
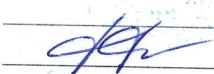
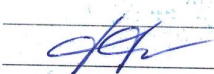
Мед/работник была в столовой без маски.

Предложения:

Разместить на вывеске меню график ежедневных перемены по классам.

Приложение: Оценочный лист

Подписи членов комиссии:

 / Рыбаков А.А. /
 / Дьякова Н.В. /
 / Золотова О.В. /

Оценочный лист проверки качества организации питания в МАОУ «СОШ № 16»

1. Дата проведения проверки 24 октября 2022

2. Участники проведения проверки

Рыбаков Александр Александрович

3. Оценочный лист

№ п/п	Показатели	Да	Нет
	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню		
1.	Имеется ли в организации меню?	✓	
	а) да, для всех возрастных групп	✓	
	б) да, но без учета возрастных блюд		
	в) нет		
2.	Размещено ли цикличное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	✓	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	✓	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
	а) да, по всем дням	✓	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5.	В меню присутствуют запрещенные блюда и продукты		✓
6.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
	Санитарно-техническое содержание обеденного зала		
7.	Зал приема пищи чистый	✓	
8.	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
9.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
11.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
12.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися		
13.	У обучающихся имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовыми полотенцами)	✓	
14.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока		
15.	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки)	✓	
16.	Сотрудники пищеблока, осуществляющие раздачу пищи, пользуются одноразовыми перчатками, масками	✓	
	Органолептические показатели качества блюд		
17.	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит	✓	
18.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	✓	✗
19.	Температура блюд соответствует норме	✓	
20.	Масса порций соответствует массе, указанной в меню	✓	
21.	Дегустация блюд		
	- вкусно	✓	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		

Подписи:

