

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

АКТ

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

от «9» сентября 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Илларионова Кристина Вячеславовна, представитель родителей 2А класса.
2. Хафизова Лариса Викторовна, представитель родителей 2А 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:

Проверили детский обед. Еда вкусная, горячая. Дети практически все едят с удовольствием. Еда все было свежо. В столовой чисто, у сотрудников санитарная одежда. Меню разнообразное. Дети при входе в столовую моют руки.

Замечания:

нет.

Предложения:

Приложение: Оценочный лист

Подписи членов комиссии:

[Подпись] /Илларионова К.В.
[Подпись] /Хафизова Л.В.
[Подпись] /Золотова О.В./

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

1. Дата проведения проверки 9 февраля 2023 г.

2. Участники проведения проверки

Цицермонова Кристина Викторовна
Жарникова Лариса Викторовна

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, отсутствуют 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 без 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:

Цицермонова К.В.

Жарникова Л.В.