

АКТ № 1
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
питания обучающихся

от 30 сентября 2024 года

Комиссия в составе:

представитель 1А - Жвездова К.Н.
представитель 4Б - Аюмжолова К.В.
представитель 3А - Жимина И.А.

составили настоящий акт в том, что 30 сентября 2024, в 10:30 в МБОУ Промышленое Омского района

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 45 мин.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	<i>соответствует</i>
Весовое соответствие блюд	<i>соответствует</i>
Вкусовые качества готового блюда	<i>соответствует</i>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<i>соответствует</i>

Организация питания:

[Handwritten signature]

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С актом комиссии ознакомлен : _____ зав. производством *[Handwritten signature]*

Комиссия в составе с актом ознакомлены: *[Handwritten signatures]*

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ «Промышленность Омского»

Руководитель организации: Афанасьев Ю. А.

Организатор (поставщик) питания: ИИ Комарова З. М.

Дата заполнения: 30 сентября 2024.

Участники проведения мониторинга: Зелцова К. Н., Афанасьева М. В.,
Жилина М. Н., Ушаева А. Р., Самыкина А. И.

№ Показатель качества/вопросы (нужное подчеркнуть)

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да / Нет
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? Да / Нет
3. Имеются средства для дезинфекции рук? Да / Нет
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? Да / Нет

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений / с повреждениями).
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин / имеются сколы, трещины).
3. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да / Нет
4. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой (не обнаружены / обнаружены)
5. Обеденные столы чистые? Да / Нет

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да / Нет
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. Да / Нет

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). Да / Нет
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да / Нет

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец. одежды у сотрудников? Да / Нет
2. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции рук. Да / Нет
3. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). Да / Нет
4. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока Да / Нет

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. Да / Нет
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).
3. Соответствие веса порций цикличному меню. Да / Нет
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? Да / Нет

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подписи

Ирина *А. З.* *С. Т.*