

## Акт

проверки организации питания в столовой МБОУ ООШ №3

Комиссия в составе:

- Переведенцева Е.В. – советник директора по воспитанию;
- Мережина О.А. – представитель родительской общественности 4а класса;
- Котова В.О. – представитель родительской общественности 5 класса;
- Рыхлова Е.Н. – представитель родительской общественности 9б класса;
- Гарина Е.Ф. – ответственный за организацию питания в школе.

Составили настоящий акт о том, что 17.05.2024 была проведена проверка организации горячего питания в столовой МБОУ ООШ №3.

В ходе проверки выявлено:

№ Показатель качества/вопросы **Подчеркнуть нужное**

### 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 дезрук. 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:

Замечаний нет.

Предложения:

систематически проводить оценку, конкретизировать критерии

Подписи участников проверки:

<u></u>	Переведенцева Е.В.	<u></u>	Котова В.О.
<u></u>	Мережина О.А.	<u></u>	Гарина Е.Ф.
<u></u>	Рыхлова Е.Н.		