

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

от _____

Комиссия в составе:

Гимина Елена Владимировна,
Гиминаева Зулфия Магомедовна
Береснева Н.И.

составили настоящий акт в том, что 06.05.23г. была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.10

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

	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	все есть
12	Контроль за отбором суточных проб: температура хранения (-2+6 град. C), подиота отбора в соответствии с меню, сроки хранения (48 часов)	все хорошо
13	<u>Дополнительные показатели</u>	
	предложено 2 вида меню (одноразовое и двухразовое питание)	есть
	контрольное взвешивание и дегустация (при дегустации отметить вкусовые качества пищи, соответствует ли качество обработки предъявляемым требованиям)	соответствует
	соответствуют ли порции возрастной потребности детей	да
	организация дежурства	есть
	сопровождение классов классными руководителями	все классы с сопровождающими кл. руководителями
	наличие информационного стенда	есть
	температура подачи порций	горячее

Предложения и рекомендации:

Члены комиссии:

Минеева Э.В. *Э.В.*
 Минеева Э.Н. *Э.Н.*
 Пересова Н.М. *Н.М.*

С актом комиссии ознакомлена:

Ю.И.

Касимова Э.Т.