

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

от 26.10.2022 г.

Комиссия в составе: Гаммаловой Лейсан Назировна
Берсенева Н.М.

составили настоящий акт в том, что 26.10.2022 г. была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

Время проверки: 9.00



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 электрополотенец	<i>имеется</i>
2	Наличие столовой мебели в обеденном зале и качество их покрытия	<i>столовая мебель ухожена, покрашена</i>
3	Обеспеченность достаточным количеством столовой посуды и приборами	<i>полная обеспеченность</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>поврежденной посуды не наблюдается</i>
5	Оценка санитарного состояния помещений - пищеблока, обеденного зала: качество проведенной влажной уборки, генеральной уборки	<i>оценка отличная, состояние пищеблока, и зала в норме.</i>
6	Оценка качества мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря (чистая или грязная, жирная или не жирная)	<i>посуда чистая, жирная нет.</i>
7	Не допускается проведение ремонтных работ на пищеблоке в период обслуживания обучающихся	<i>нет не допускается.</i>
8	Наличие согласованного примерного меню, наличие ассортимента доп. питания	<i>все имеется.</i>
9	Наличие в обеденном зале (ежедневно) утвержденного руководителем меню	<i>меню имеется</i>
10	Контроль за недопущением присутствия обучающихся в производственных помещениях столовой, недопущением привлечения к	<i>нет</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 имеется
12	Контроль за отбором суточных проб: температура хранения (+2+6 град. С), полнота отбора в соответствии с меню, сроки хранения (48 часов)	имеется
13	Дополнительные показатели	
	предложено 2 вида меню (одноразовое и двухразовое питание)	двухразовое
	контрольное взвешивание и дегустация (при дегустации отметить вкусовые качества пищи, соответствует ли качество обработки предъявляемым требованиям)	качество соответствует требованиям
	соответствуют ли порции возрастной потребности детей	соответствует
	организация дежурства	организовано
	сопровождение классов классными руководителями	сопровождают
	наличие информационного стенда	есть
	температура подачи порций	сохраняется

Предложения и рекомендации:

Члены комиссии:

Григорьева А.Н. 
 Терещенко Н.М. 

С актом комиссии ознакомлена:



Касимова Э.Т.