

Департамент образования
Администрация г. Екатеринбурга
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа № 95 Екатеринбурга
620098, г. Екатеринбург, пр. Космонавтов, 65 ,
тел/факс 8 (343) 330-37-77, 330-43-43, E-mail: school95ekb@mail.ru

Акт проверки
питания в столовой МБОУ СОШ № 95

Дата проведения проверки « 13 » сентября 2021
 Время 11:30ч.

Цель: проверка организации и качества питания в школьной столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Состав комиссии

1. О.М. Ирина: Игнатьевна: Якушова
2. Рогозина Светлана Григорьевна
3. _____
4. _____
5. _____

Проведена проверка школьной столовой МБОУ СОШ № 95
 На момент проверки установлено:

№	Контролируемый объект	Результата проверки
1.	Контроль за соблюдением графика работы столовой, приема пищи - соблюдается /не соблюдается)	<u>соблюдается</u>
2.	Питание организовано для обучающихся классов	<u>организовано</u>
3.	Меню соответствует / не соответствует утвержденному руководителем школы меню	<u>соответствует</u>
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы, соответствие двухнедельному меню по составу в массе порций	<u>соответствует в наличии</u>
5.	Органолептическая оценка блюда	<u>хорошая</u>
6.	Индекс несъедемости блюд – много блюд осталось нетронутыми, съедено более 50% блюд, съедено более 80% блюд	<u>котлета 90% чечеа 50%</u>
7.	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/ не соответствует	<u>виска чистая (не бланка, остальная посуда чистая)</u>
8.	Соблюдение температурного режима (при накрывании) – соответствует / не соответствует	<u>соответствует.</u>
9.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока(внешний вид, спец. Одежда) – соблюдается / не соблюдается	<u>соблюдается</u>
10.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовлетворительно/ неудовлетворительно)	<u>удовлетворительно</u>

11.	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед	сопровождают.
12.	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся (исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения, дозаторов с мылом, бумажных полотенец)	соблюдаются
13.	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал	соблюдается
14.	Проводится ли уборка обеденных столов, скамеек после каждого накрытия, использование рецеркуляторов для обеззараживания воздуха	производится
15.	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные акты по организации школьного питания	есть.

Выводы:

общее состояние чистоты столовой и питания учащихся на 4+ соблюдены все нормы, и своевременное инвентаризирование.

Рекомендации:

добавить в меню овощное салатов

Члены комиссии:

1. Отм. Ирина Геннадьевна Луковкина, родител 5 "д"
2. Рогозина С.Г, родител 5 "д"
- 3.
- 4.
- 5.

Заведующая производством с данным актом ознакомлена

Луковкина М.Г.  « _____ » _____ 20 _____