

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: school95sekb@mail.ru

Акт проверки
 питания в столовой МБОУ СОШ № 95

Дата проведения проверки « 18 » октября 2021
 Время 15:40

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

Состав комиссии

1. Зайцева Н.П.
2. Абрамова И.В.
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>Да</u>
5.	Органолептическая оценка блюда	<u>Нарушил вызывает</u> <u>анкету</u>
6.	Индекс несъедаемости блюд – много блюд осталось нетронутыми, съедено более 50% блюд, съедено более 80% блюд	<u>70% блюд съедено</u>
7.	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/ не соответствует	<u>чисто, соответствует</u>
8.	Соблюдение температурного режима (при накрывании) – соответствует / не соответствует	<u>соответствует</u> <u>(не холодно)</u>
9.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока(внешний вид, спец. Одежда) – соблюдается / не соблюдается	<u>Все чисто,</u> <u>уборка на столах</u> <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	кл. рук. сопровождают
12.	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся (исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения, дозаторов с мылом, бумажных полотенец)	Наличие условий соблюдено
13.	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал	Сюда есть антисептик
14.	Проводится ли уборка обеденных столов, скамеек после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха	Всё проверяется
15.	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные акты по организации школьного питания	Стенды размещены

Выводы:

В целом питание организовано на хорошем уровне. Уборка столов соблюдена. Переем не маленьким, чай сладким, напитки тёплыми. В столовой меню, персонал работает слаженно. Переем с удовольствием. Меню и качество питания хорошее.

Рекомендации:

Члены комиссии:

1. Абрамова Н.В.
2. Зайцева Н.П.
3. _____
4. _____
5. _____

Заведующая производством с данным актом ознакомлена

Луковкина М.Г. _____ « _____ » _____ 20 _____

