

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 « 25 » апреля 2022

Время 13:50

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

Состав комиссии

1. Боравский Е.И.
2. Боравская О.П.
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)	соблюдается
2.	Питание организовано для обучающихся классов	соблюдается
3.	Меню соответствует / не соответствует утвержденному руководителем школы меню	соответственно
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы, соответствие двухнедельному меню по составу в массе порций	соответствует
5.	Органолептическая оценка блюда	соответствует
6.	Индекс несъедаемости блюд – много блюд осталось нетронутыми, съедено более 50% блюд, съедено более 80% блюд	съедено более 50%
7.	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/ не соответствует	соответствует.
8.	Соблюдение температурного режима (при накрывании) – соответствует / не соответствует	соответствует
9.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока(внешний вид, спец. Одежда) – соблюдается / не соблюдается	соблюдается
10.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовлетворительно/ неудовлетворительно)	удовлетворительно
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)	соблюдается
13.	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал	не соблюдается
14.	Проводится ли уборка обеденных столов, скамеек после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха	проводится
15.	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные акты по организации школьного питания	соблюдается

Выводы:

Питание для учащихся организовано на должном уровне.

Дети не едят сладкое (не пошло совсем :))

Рекомендации:

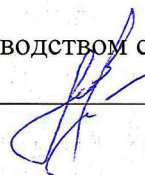
Рассмотреть возможность выделить не столик, а несколько мест; там не едят первое второе

Внимание салфетки на столах. Нужно работать совместно с родителями. Вовлечение детей в процесс организации обеда.

Члены комиссии:

1. Борова Евгений Николаевич
2. Борова Оксана Владимировна
- 3.
- 4.
- 5.

Заведующая производством с данным актом ознакомлена
Луковкина М.Г.

 « 25 » апреля 20 22 г.