

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 « 22 » сентября 2017.

Время 12:20

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

Состав комиссии

1. Тадфератимова В.С.
2. Кучеренко А.Ф.
3. Чесова О.С.
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	да
3.	Меню соответствует / не соответствует утвержденному руководителем школы меню	соответствует
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы, соответствие двухнедельному меню по составу в массе порций	есть, соответств.
5.	Органолептическая оценка блюда	хорошо
6.	Индекс несъедемости блюд – много блюд осталось нетронутыми, съедено более 50% блюд, съедено более 80% блюд	съедено ~ 50%
7.	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/ не соответствует	соответств
8.	Соблюдение температурного режима (при накрывании) – соответствует / не соответствует	соотв.
9.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока(внешний вид, спец. Одежда) – соблюдается / не соблюдается	собл.
10.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовлетворительно/ неудовлетворительно)	уровни.

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

Выводы:

Питание детей организовано в соответствии с нормами. Горячая еда в зале подогревается, кроме за исключением момента проверки. Горячие напитки, напитки, горячие.

Рекомендации:

Разместить зап. мыльницу и емкость для накопления мыла.

Члены комиссии:

1. Тауфералиева В.С.
2. Луковкина М.Г.
3. Усбаева С.
- 4.
- 5.

Заведующая производством с данным актом ознакомлена

Луковкина М.Г.  « 12 » 09 2022