

Акт проверки
питания в столовой МБОУ СОШ № 95

Дата проведения проверки «10» ноября 2022г.

Время 9.20

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

Состав комиссии

1. Яровикова Е.А., начальник Управления образования
2. Леманова Ю.А., директор МБОУ СОШ № 95
3. Кустова Н.В., директор ШБС № 11
4. Шулешова С.В., технолог ШБС № 11
5. Мустафаева А.В., родитель (законный представитель) 4 «А» класса

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	1В, 1Г, 3Г, 4В
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	В наличии
5.	Органолептическая оценка блюда	Соответствует готовым блюдам
6.	Индекс несъедаемости блюд – много блюд осталось нетронутыми, съедено более 50% блюд, съедено более 80% блюд	95%
7.	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/ не соответствует	Чистые без капель воды, без сколов
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)	Санитарное состояние зала удовлетворительное
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)	Мыло, бумажные полотенца в достаточном количестве
13.	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал	Обработка рук антисептиком обеспечена
14.	Проводится ли уборка обеденных столов, скамеек после каждого накрытия, использование рецеркуляторов для обеззараживания воздуха	Уборка проводится
15	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные акты по организации школьного питания	Нормативные акты размещены

Выводы:

Рекомендации:

Члены комиссии:

1. Яровикова Е.А., начальник Управления образования 
2. Леманова Ю.А., директор МБОУ СОШ № 95 
3. Кустова Н.В., директор ШБС № 11 
4. Шулешова С.В., технолог ШБС № 11 
5. Мустафаева А.В., родитель (законный представитель) 4 «А» класса 

Заведующая производством с данным актом ознакомлена

Луковкина М.Г.  « 10 » нояб 2022

