

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 «15» 03 2023.

Время 9:30.

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

Состав комиссии

1. Скутина В.Н.
2. Ключова Н.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)	<i>соблюдается</i>
2.	Питание организовано для обучающихся классов	<i>+</i>
3.	Меню соответствует / не соответствует утвержденному руководителем школы меню	<i>+</i>
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы, соответствие двухнедельному меню по составу в массе порций	<i>+</i>
5.	Органолептическая оценка блюда	<i>+</i>
6.	Индекс несъедемости блюд – много блюд осталось нетронутыми, съедено более 50% блюд, съедено более 80% блюд	<i>80% блюд</i>
7.	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/ не соответствует	<i>+</i>
8.	Соблюдение температурного режима (при накрывании) – соответствует / не соответствует	<i>+</i>
9.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока(внешний вид, спец. Одежда) – соблюдается / не соблюдается	<i>+</i>
10.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовлетворительно/ неудовлетворительно)	<i>+</i>

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

Выводы:

Всё соблюдается, еда вкусная,

Рекомендации:

Саме можно и поменьше лимона солоноватого

Члены комиссии:

1. *Сидорова Р.Н. Визит*
2. *Клочкова Н.В. Клочкова*
3. _____
4. _____
5. _____

Заведующая производством с данным актом ознакомлена

Луковкина М.Г. *[Подпись]* « 15 » *15/07/2022*