

Акт № 1

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 6 г. Воткинска УР

От «15» октября 2024 года

Комиссия в составе:

Коздеев Евгений Владимирович  
Федотов Евгений Александрович  
Сол. педагог Загребина О.А.

Составили настоящий акт о том, что 15.10. (дата)

в 10:25 (время) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Соблюдение регламента	Результат
Имеется ли в организации меню	Да
Меню для всех возрастных групп	Имеется для всех
Размещено ли утвержденное типовое (циклическое) меню для ознакомления родителей и детей.	Размещено
Размещено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	Да
Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню	Нет
В меню отсутствуют повторы блюд	Да
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты по всем дням.	Да
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	Да
Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	Да
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи.	Протираются столы скамейки
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	на некоторых столах и скамейках просеян хлебный
Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы, и жизнедеятельности	нет
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	Отсутствует диспенсер мыла на входе
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	моют руки после каждого приема пищи
Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет

Обеденный зал чистый, уборка проводится согласно графику. График уборки заполняется	На момент проверки был не заполнен
Обеденные столы, стулья и другая мебель без механических повреждений	Да
Уборочный материал промаркирован, хранится в специально отведенном месте, чистый	Да
Место для санитарной одежды перед посещением туалета оборудовано, при посещении туалета сотрудник одевает одноразовый халат	—
Одежда у сотрудников в раздаточной чистая	Да
Сотрудники после раздачи пищи меняют одежду, для уборки помещения столовой.	не учли при проверке
Уголок потребителя в наличии, оформлен, имеется вся нормативная документация. Санитарно-эпидемиологические правила	Да
Книга отзывов и предложений. Контактные телефоны «Исполнителя» по услугам питания, копия свидетельства о государственной регистрации предприятия оказывающего услуги питания присутствуют.	Да
Санитарные посты оборудованы моющими средствами. Имеются электросушилки или одноразовые бумажные полотенца. Имеются кожные антисептики.	Да
Столовая посуда в зале чистая, сухая, без сколов	посуда чистая, некоторые сколы
Разносы в зале чистые, сухие, без повреждений	Да

**Организация питания:**

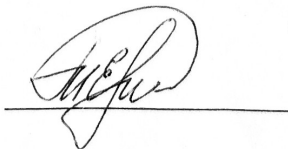
Высшее руководство присутствует во время приема пищи, помогают решать орг. вопросы питания

**Предложения:**

1. Во время приема пищи организовать место хранения заказов.
2. Определить ответственного по контролю соблюдения личной гигиены (мыть руки перед едой)


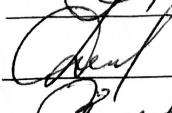
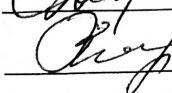
С актом ознакомлен (а):

Заведующая школьной столовой



Ермолова М. В.

Комиссия с актом ознакомлена:

 Козлов А. А.  
 Дмитриев А. В.  
 Заревский А. А.