

АКТ № 1

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации горячего питания

МКОУ «Прогимназии «Ласточка».

От 31.01.2023г.

Комиссия в составе: председатель - зам.дир.по АХЧ Самсонова Н.А.

члены комиссии: Ильясова Е.А – зам.дир.по УВР

Филипцева А.А – председатель ППО

Набиева З.Н – уполномоченный по ОТ

Мутелимова Г.Р. – член род.ком.

Составили настоящий акт в том, что 31 января 2023 г в МКОУ «Прогимназии «Ласточка» была проведена проверка организации горячего питания обучающихся и качества готовой продукции. В ходе проверки выявлено :

- соответствие меню (завтрак)

Наименование	Органолептические свойства		Весовое соответствие норме отпуска
	Вкусовые качества	Температура подачи блюд	
Омлет	соответствуют	соответствует	соответствует
Салат витаминный	соответствуют	соответствует	соответствует
Хлеб	соответствуют	соответствует	соответствует
Чай	соответствуют	соответствует	соответствует
Банан	соответствуют	соответствует	соответствует

- санитарное состояние зала столовой : хорошее дез. обработка ведется;

- соответствие графика посещения столовой – учащиеся питаются по составленному графику;

- наличие утвержденного меню – имеется , вывешено на стенде.

- претензии по качеству предоставленных блюд – не имеется.

- нарушение санитарных норм – не установлено.

Общая оценка организации горячего питания в школьной столовой – хорошо, организация горячего питания соответствует всем нормам.

С актом комиссии ознакомлен С.М. работник пищеблока (повар) Амрахова А.С.

Подписи членов комиссии: Н.А. Самсонова Н.А.

Е.А. Ильясова Е.А.

А.А. Филипцева А.А.

З.Н. Набиева З.Н.

Г.Р. Мутелимова Г.Р.

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ «ПРОГИМНАЗИЯ «ЛАСТОЧКА»»

Дата и время проведения проверки: 31.01.23, 9-45

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

пред. ком. - Салеева И.А. - зам. дир. по АХ

член ком. - Маврова Е.А. - зам. дир. по УВР

Милинкова А.А. - зам. дир. по ВМР

Набиева З.Н. - учас. по ОТ.

от родительского комитета - Мухоморова Т.Ф.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук		✓
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	

Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд		✓
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		✓
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

М.А.С. / Самсонова Н.А.

И.Е.С. / Ижеева С.А.

С.И.С. / Самсонова Н.А.

И.А.С. / Ижеева С.А.

И.А.С. / Ижеева С.А.