

Акт проверки № 10

общественной комиссии по контролю качества организации школьного питания в
 MAOY «COIII № 5»

Дата проведения проверки 26.09.22

Время 11⁰⁰

Место проведения проверки Столовая по ул. Молодежная, 11.

Цель: проверка организации горячего питания в школьной столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдения санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Членами общественной комиссии по контролю качества организации школьного питания в составе:

1. Сайфуллина Тамара Валерьевна (пред. комит. общ.)
2. Парфимова Анастасия Николаевна (пред. комит. общ.)
3. Ренниа Людмила Николаевна (председатель школы)
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

проведена проверка школьной столовой MAOY «COIII № 5».

На момент проверки установлено:

№	Критерии оценки качества организации горячего питания	Оценка
1	Наличие утвержденного и согласованного циклического меню в столовой (да, нет)	+
2	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы, его соответствие 10-дневному меню по составу и массе порций (да, нет)	+
3	Органолептическая оценка, температура блюд (по шкале 1-5)	4
4	Соответствует ли масса порций на раздаче, заявленному выходу блюд по меню (да, нет)	+
5	Качество мытья посуды (по шкале 1-5)	5
6	Наличие посуды со сколами, наличие непросушенных столовых приборов (да, нет)	+
7	Своевременность накрытия столов к приходу учащихся в столовую (да, нет)	+
8	Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой спецодежды, перчаток, масок, отсутствие украшений) (да, нет)	+
9	Индекс несъедобности блюд (по шкале 1-5)	5
10	Наблюдают ли классные руководители за культурой питания классов во время приема пищи (да, нет)	+
11	Результаты выборочного опроса учащихся об удовлетворенности ассортиментом и качеством приготовленных блюд (по шкале 1-5)	5
12	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися (исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения, дозаторов с мылом, бумажных или электрополотенец) (да, нет)	+

№	Критерии оценки качества организации горячего питания	Оценка
13	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал (да, нет)	+
14	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха (да, нет)	+
15	Наличие салфеток на столах (да, нет)	+
16	Наличие графика работы школьной столовой (да, нет)	+
17	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации школьного питания (да, нет)	+
18	Предоставляется ли бесплатное двухразовое питание для обучающихся с ОВЗ (да, нет)	+

Выводы: Питание учащихся 9^а и 9^б осуществлялось в соответствии с нормативными требованиями. Администрация школы организовала контроль за качеством приготовленной пищи: закладкой продуктов, вхождением готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью столовой учащимися в соответствии с установленным графиком питания.

Рекомендации: В целях улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды, специнвентаря.

Члены комиссии:

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 1. <u>Салтаркина Г.В.</u>
Ф.И.О. | <u>В.А.</u>
подпись |
| 2. <u>Паржалева А.Н.</u>
Ф.И.О. | <u>Паржа</u>
подпись |
| 3. <u>Ренни Л.Н.</u>
Ф.И.О. | <u>Ренни</u>
подпись |
| 4. _____
Ф.И.О. | _____
подпись |
| 5. _____
Ф.И.О. | _____
подпись |
| 6. _____
Ф.И.О. | _____
подпись |
| 7. _____
Ф.И.О. | _____
подпись |