

**Акт проверки № 12**

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

Дата проведения проверки 28.02.22

Время 12<sup>10</sup> Обед.

Место проведения проверки Начальная школа по ул. Северная, 2а

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. Давыдбергдина Наталья Сергеевна (представитель род.ком.)
2. Резина Людмила Николаевна (директор школы)
3. Пархоменко Анастасия Николаевна (Пред. комиссии)
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)	5
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 5<sup>а</sup> 3<sup>б</sup> осуществлялось в соответствии с нормативными требованиями. Ведущий специалист школы организовала контроль за качеством приготовленной пищи, закупкой продуктов, входе готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью столовой учащимися в соответствии с установленным графиком питания.

**Рекомендации:** С целью улучшения качества горячего питания обучающаяся постоянно осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Ежедневно следить за санитарии составлении столовой, кухонной посуды, спецодежды.

**Члены комиссии:**

1. Решина Л.Н.  
Ф.И.О.

Решина  
подпись

2. Каржашкина А.Н.  
Ф.И.О.

Каржашкина  
подпись

3. Давитбердина Н.С.  
Ф.И.О.

Давитбердина  
подпись

4. \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
подпись

5. \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
подпись

6. \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
подпись

7. \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
подпись