

Акт проверки № 14

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

Дата проведения проверки 24.03.2022

Время 11:10

Место проведения проверки Столовая по ул. Матвеевская, 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. Кетиохина Татьяна Владимировна (пред. род. общ.)
2. Пархащенко Виктория Николаевна (пред. Комитета)
3. Резина Людмила Николаевна (французский язык)
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

проведена проверка школьной столовой MAOY «COII № 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)	из-за нехватки посуды
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 8^а-8^б осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрация школы организовала контроль за качеством приготовления пищи: заморской продукции, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью столовой учащимися в соответствии с установленными требованиями питания.

Рекомендации: С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды, инвентаря.

Члены комиссии:

1. Нелишкова Т.В.

Ф.И.О.

Лид

подпись

2. Репина Л.Н.

Ф.И.О.

Ремская

подпись

3. Парташова А.Н.

Ф.И.О.

Парташ

подпись

4. _____

Ф.И.О.

подпись

5. _____

Ф.И.О.

подпись

6. _____

Ф.И.О.

подпись

7. _____

Ф.И.О.

подпись