

**Акт проверки № 16.**

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

Дата проведения проверки 20.04.2022

Время 8:30

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. Давытбердина Наталья Сергеевна (представитель род. колл.)
2. Резина Людмила Николаевна (директор школы)
3. Паржасеика Вячеслав Николаевич (пред. комиссии)
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)	+
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>-5<sup>б</sup> осуществлялось в соответствии с нормативными требованиями. Администрация школы организовала контроль за качеством приготовленной пищи: закупкой продуктов, выезда готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за чистотой столовой учащихся в соответствии с установленным графиком питания.

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

**Члены комиссии:**

1. Давытбердина Н.С. \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. подпись
2. Теница А.И. \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. подпись
3. Паркхеева А.И. \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. подпись
4. \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. подпись
5. \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. подпись
6. \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. подпись
7. \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. подпись