

АКТ
проверки организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных
организациях г. Новочебоксарска в 2024-2025 учебном году

МБОУ. Лицей № 18

(наименование организации)

Дата проверки: 20.11.2024

Время проверки: 12.05

Состав комиссии: Зайцева Л.Е. зам. директора
Бахмисова И.О. директор МБОУ. Лицей № 18
Белова И.В. зам. директора Арефьева Р.В. зав. учебной частью
Александрова И.В. по. инвентаризации МБОУ. Лицей № 18

В результате осмотра пищеблока и обеденного зала установлено следующее:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается соблюдается
2. При готовке блюд персонал пользуется/ не пользуется одноразовыми перчатками, масками, фартуками, шапочками пользуется
3. Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно исправно
4. Суточная проба имеется/не имеется (за имеется 28.28 (срок хранения 48 часов)
5. Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется ведется
6. Условия хранения продуктов питания соблюдаются/ не соблюдаются соблюдаются
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
8. Фактически выдаваемые блюда соответствуют/ не соответствуют утвержденному меню на текущий день и примерному меню
9. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню соответствует
10. Соблюдение температурного режима соблюдается/не соблюдается
11. Меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья имеется/ не имеется не имеется
12. Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям соответствуют
13. Внешний вид и качество питания соответствуют/ не соответствуют нормативным требованиям
14. Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё съели более половины
15. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед сопровождают
16. В помещении для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды нарушения выявлены/ не выявлены
17. График посещения столовой, обеспечивающий минимизацию контактов обучающихся, имеется/ не имеется имеется
18. Обеденные столы до и после каждого приема пищи с использованием дезинфицирующих средств обрабатываются/не обрабатываются обрабатываются
19. Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
20. Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
21. Выводы и предложения по улучшению качества питания

Подписи:

Бахмисова И.О. Зайцева Л.Е.

Белова И.В.

Арефьева Р.В.

Зайцева Л.Е.

Александрова И.В.