

АКТ

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

МБОУ СОШ № 11 г. Новочебоксарска

(наименование организации)

Дата проверки: 08.11.2024

Время проверки: 12.00

Состав комиссии: Рожинцев С.В. начальник отдела образования
Зиросвильский А.Н., директор МБОУ, член
Киреевский А.Н., директор МБОУ СОШ № 11

В результате осмотра пищеблока и обеденного зала установлено следующее:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается внешний вид соответствует
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 два дня (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 соответствуют, разнесены из меню
9. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню соответствуют
10. Соблюдение температурного режима соблюдается/не соблюдается соблюдается
11. Меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья имеется/ не имеется не имеется, но при необходимости составляется
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 сопровождает
16. В помещении для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды нарушения выявлены/ не выявлены не выявлены
17. График посещения столовой, обеспечивающий минимизацию контактов обучающихся, имеется/ не имеется имеется, разнесены из меню и в столовой
18. Обеденные столы до и после каждого приема пищи с использованием дезинфицирующих средств обрабатываются/не обрабатываются обрабатываются
19. Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено не выявлено
20. Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено не выявлено
21. Выводы и предложения по улучшению качества питания

Подписи:

Рожинцев С.В.

Зиросвильский А.Н.

Киреевский А.Н.