

АКТ

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

МБОУ «СШ № 14» г. Новочебоксарск

(наименование организации)

Дата проверки: 09.10.2024

Время проверки: 8.45

Состав комиссии: Калашникова Л.В. директор

Мясоедов В.В. зам. зав. учеб. частью

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 использует
3. Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно исправно
4. Суточная проба имеется/не имеется (за 2 дня) (срок хранения 48 часов) имеется
5. Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется имеется
6. Условия хранения продуктов питания соблюдаются/ не соблюдаются соблюдается
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме соотв.
8. Фактически выдаваемые блюда соответствуют/ не соответствуют утвержденному меню на текущий день и примерному меню соответствует
9. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню соответствуют
10. Соблюдение температурного режима соблюдается/не соблюдается да
11. Меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья имеется/ не имеется имеется для учащихся
12. Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям да
13. Внешний вид и качество питания соответствуют/ не соответствуют нормативным требованиям соответствует
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 да
16. В помещении для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды нарушения выявлены/ не выявлены 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 обрабат.
19. Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено не выявл.
20. Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено не выявл.
21. Выводы и предложения по улучшению качества питания

Подписи:

Л.В. Калашникова
В.В. Мясоедов