

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

МБОУ «СОШ №19»
(наименование организации)

Дата проверки: 07.10.2024

Время проверки: 9.45

Состав комиссии: Родионова С. В., Эндюскина А. Н., Александрова Н. П.

В результате осмотра пищеблока и обеденного зала установлено следующее:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается **соблюдаются**
2. При готовке блюд персонал пользуется/ не пользуется одноразовыми перчатками, масками, фартуками, шапочками **пользуются**
3. Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно **исправно**
4. Суточная проба имеется/не имеется (за(срок хранения 48 часов) **имеется**
5. Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется **имеется**
6. Условия хранения продуктов питания соблюдаются/ не соблюдаются **соблюдаются**
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме **соответствуют**
8. Фактически выдаваемые блюда соответствуют/ не соответствуют утвержденному меню на текущий день и примерному меню **соответствуют**
9. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню **соответствуют**
10. Соблюдение температурного режима соблюдается/не соблюдается **соблюдаются**
11. Меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья имеется/ не имеется **имеется**
12. Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям меню **соответствуют**
13. Внешний вид и качество питания соответствуют/ не соответствуют нормативным требованиям меню **соответствуют**
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 **сопровожают**
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**
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:

Родионова С.В.

Эндюскина А.Н.

Александрова Н.П.

Эндюскина А.

Родионова С.В.

А

М