

АКТ

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

МБОУ СОШ № 19

(наименование организации)

Дата проверки: 20.11.2024 Кочетов А. И. директор
 Время проверки: 10.20 Осокнин А. А. зам. директора
 Состав комиссии: Исбаева Лилия Николаевна, зам. директора
Степанов А. К. зав. столовой МБОУ СОШ № 19
Александров В. В. ш. специалист МБОУ СОШ № 19

В результате осмотра пищеблока и обеденного зала установлено следующее:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
2. При готовке блюд персонал пользуется/ не пользуется одноразовыми перчатками, масками, фартуками, шапочками
3. Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно исправлено
4. Суточная проба имеется/не имеется (за 2 дня) (срок хранения 48 часов)
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
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 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 сопровождает
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
18. Обеденные столы до и после каждого приема пищи с использованием дезинфицирующих средств обрабатываются/не 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:

Исбаева Л. Н.
Степанов А. К.
Александров В. В.
Осокнин А. А.
Кочетов А. И.