

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

Львов. СШ № 20

(наименование организации)

Дата проверки: 01.10.2024

Время проверки: 8.45

Состав комиссии: директор СШ № 20 Матвеев А.Н.
зав. кафе-столовой Кашкова О.В.

В результате осмотра пищеблока и обеденного зала установлено следующее:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается соблюдаются нормы
2. При готовке блюд персонал пользуется/ не пользуется одноразовыми перчатками, масками, фартуками, шапочками одноразовые вещи используют
3. Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно _____
4. Суточная проба имеется/не имеется (за период 2 дня (срок хранения 48 часов) имеется в кухонном холодильнике
5. Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не 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 соответствует
9. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, 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 имеется
12. Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям соответствует
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 еще недоварено
15. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед _____
16. В помещении для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды нарушения выявлены/ не выявлены не выявлено
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
19. Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено _____
20. Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено _____
21. Выводы и предложения по улучшению качества питания _____

Подписи:

Матвеев А.Н.

Кашкова О.В.

Александрова И.И.