

АКТ

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

МБОУ СОШ №3 г. Новочебоксарск
(наименование организации)

Дата проверки: 14.10.2024

Время проверки: 8:50

Состав комиссии: Таволова Ирина Викторовна, начальник
отдела материального и правового обеспечения МБОУ, уполномоченный
Обрубов Александрович, директор МБОУ СОШ №3

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 использует
3. Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно исправно
4. Суточная проба имеется/не имеется (за 2 дня (срок хранения 48 часов) _____)
5. Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется _____
6. Условия хранения продуктов питания соблюдаются/ не 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 заявленным
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 _____
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 _____
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 размещен на входе в столовую
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:

Таволова И.В.

Обрубов А.А.