

АКТ

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

Школа № 5 с дополнительным образованием
(наименование организации) школа-интернат г. Новочебоксарска

Дата проверки: 21.10.2024

Время проверки: 0900

Состав комиссии: Цветкова В.В., Григорьева М.М.,
Макарова А.А.

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 пользуется
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 соответствует
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 соответствуют
14. Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё съели более половины 70-80%
15. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед сопровождают
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:

Григорьева М.М.
Цветкова В.В.
Макарова А.А.