

АКТ

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

МБОУ СОШ № 9 г. Новочебоксарск
(наименование организации)

Дата проверки: 17.10.2024

Время проверки: 10.00

Состав комиссии: Григорьевский Андрей Николаевич директор МБОУ СОШ № 9 г. Новочебоксарск
Бутковский Александрович директор МБОУ СОШ № 9

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 используется
3. Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно исправное
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, меню размещено в столовой
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 не имеется, т.к. нет детей с нарушениями здоровья
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 почти все
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
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:

Григорьевский А.Н.

Бутковский А.А.