

Акт № 2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 14.12.2023 г.

Время проверки: 13.20 час.

Цель проверки: санитарное состояние школьной столовой, соответствие
блюд утвержденному меню, качество приготовления блюд, измерение
индекса несъедемости .

В результате проверки установлено:

1. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
2. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для салфеток. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба.
3. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.
4. Дети едят с аппетитом, съедают почти всё, процент несъедемости менее 20 %.

Ответственная за организацию питания
Зам. директора по ХЧ Минакова Г.В.



Члены родительского контроля:

Сычева И.М.



Акт № 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 15.11.2023 г.

Время проверки: 13.20 час.

Цель проверки: санитарное состояние школьной столовой, соответствие
блюд утвержденному меню, качество приготовления блюд.

В результате проверки установлено:

1. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
2. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для салфеток. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба.
3. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.

Директор школы Сотникова Н.В.



Ответственная за организацию питания

Зам. директора по ХЧ Минакова Г.В.



Члены родительского контроля:

Сизикова М.П.



Трунова Е.С.



Акт № 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией совета по питанию.

Дата проверки: 21.09.2023 г.

Время проверки: 13.30 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Комиссия в составе:

1. Сотникова Н.В – директор
2. Минакова Г.В. – зам. директора по ХЧ
3. Лобкова С.А. – шеф-повар
4. Татарина В.М. зав.складом
5. Бузунова Т.А. – медсестра
6. Лунева Н.П. – председатель родительского комитета

составили настоящий акт в том, что 21.09.2023 года комиссией совета по питанию была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, имеется средство для дезинфекции рук, бумажные полотенца.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Подписи членов комиссии :

Сотникова Н.В – директор

Минакова Г.В. – зам. директора по ХЧ

Лобкова С.А. – шеф-повар

Татарина В.М. зав.складом

Бузунова Т.А. – медсестра

Лунева Н.П. – председатель родительского комитета



Handwritten signatures of the commission members, corresponding to the list of names on the left. The signatures are written in blue ink on horizontal lines.

Проверки школьной столовой советом по питанию

Дата проведения проверки : 16.12.2022г

Время проверки : 13.00

Цель проверки : контроль за организацией и качеством горячего питания обучающихся ОКОУ «Льговская школа – интернат»

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе :

1. Сотникова Н.В. директор школы
 2. Минакова Г.В. зам. директора по ХЧ
 3. Лобкова С.А. шеф-повар
 4. Татаринова В.М. зав. складом
 5. Бузунова Т.А. мед.сестра
 6. Лунова Н.П. председатель родительского комитета
- выявила:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да

	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) нет	
	Б) да	да
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и кледи из жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

	А) да	да
	Б) нет	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Составили настоящий акт о том, что « 16 » _____ 12__ 2022 года в 13-00 была проведена проверка качества организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 кл.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций.

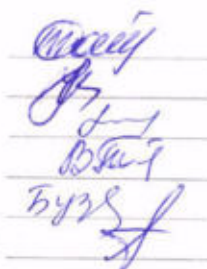
- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются
- Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки

Организация питания соответствует установленным требованиям.

В столовую обучающиеся приходят в сопровождении учителей и воспитателей в соответствии с графиком посещения школьной столовой, контролируется мытье рук перед приемом пищи.

Члены комиссии:

1. Сотникова Н.В. директор школы
2. Минакова Г.В. зам. директора по ХЧ
3. Лобкова С.А. шеф-повар
4. Татаринова В.М. зав. складом
5. Бузунова Т.А. мед.сестра
6. Лунова Н.П. председатель родительского комитета



Проверки школьной столовой советом по питанию

Дата проведения проверки : 18.01.2023г

Время проверки : 13.00

Цель проверки : контроль за организацией и качеством горячего питания обучающихся ОКОУ «Льговская школа – интернат»

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе :

1. Сотникова Н.В. директор школы
 2. Минакова Г.В. зам. директора по ХЧ
 3. Лобкова С.А. шеф-повар
 4. Татаринова В.М. зав. складом
 5. Бузунова Т.А. мед.сестра
 6. Лунева Н.П. председатель родительского комитета
- выявила:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да

	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) нет	
	Б) да	да
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

	А) да	да
	Б) нет	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Составили настоящий акт о том, что «18» _____ 01__2023 года в 13.00 была проведена проверка качества организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно.

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 кл.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций.

- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню

- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются

- Присутствие персонала соответствует требованиям СанПиН 2.3.12.4.2893.20

- При дегустации выявлены нарушения, так как блюда не были достаточной порции

Присутствие персонала соответствует требованиям СанПиН 2.3.12.4.2893.20

В заключение было отмечено, что при проведении проверки не выявлено нарушений санитарно-гигиенических требований к организации питания обучающихся.

Члены комиссии:

1. Ситникова Н.В. директор школы

2. Минаева Г.В. зам. директора по ЗД

3. Тихонова Е.А. зам. завхоза

4. Татарнова Е.М. зам. завхоза

5. Буркина Е.А. зам. завхоза

6. Буркина Е.А. представитель родительского комитета

Проверки школьной столовой советом по питанию

Дата проведения проверки : 16.02.2023г

Время проверки : 13.00

Цель проверки : контроль за организацией и качеством горячего питания обучающихся ОКОУ «Льговская школа – интернат»

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе :

1. Сотникова Н.В. директор школы

2. Минакова Г.В. зам. директора по ХЧ

3. Лобкова С.А. шеф-повар

4. Татарина В.М. зав. складом

5. Бузунова Т.А. мед.сестра

6. Лунева Н.П. председатель родительского комитета
выявила:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да

	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) нет	
	Б) да	да
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

	А) да	да
	Б) нет	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Имели ли факты выдачи детям оставшейся пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Составили настоящий акт о том, что «16» 02 2023 года в 13.00 была проведена проверка качества организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 кл.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций.

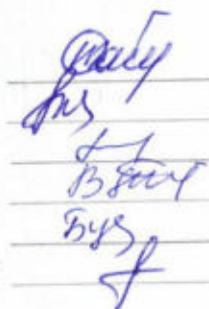
- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются
- Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки

Организация питания соответствует установленным требованиям.

В столовую обучающиеся приходят в сопровождении учителей и воспитателей в соответствии с графиком посещения школьной столовой, контролируется мытье рук перед приемом пищи.

Члены комиссии:

1. Сотникова Н.В. директор школы
2. Минакова Г.В. зам. директора по ХЧ
3. Лобкова С.А. шеф-повар
4. Татарникова В.М. зав. складом
5. Бузунова Т.А. мед.сестра
6. Лунова Н.П. председатель родительского комитета



Проверки школьной столовой советом по питанию

Дата проведения проверки : 16.03.2023г

Время проверки : 13.00

Цель проверки : контроль за организацией и качеством горячего питания обучающихся ОКОУ «Льговская школа – интернат»

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе :

1. Сотникова Н.В. директор школы
 2. Минакова Г.В. зам. директора по ХЧ
 3. Лобкова С.А. шеф-повар
 4. Татарина В.М. зав. складом
 5. Бузунова Т.А. мед.сестра
 6. Лунова Н.П. председатель родительского комитета
- выявила:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да

	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) нет	
	Б) да	да
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

	А) да	да
	Б) нет	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Составили настоящий акт о том, что «16» 03 2023 года в 13.00 была проведена проверка качества организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 кл.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций.

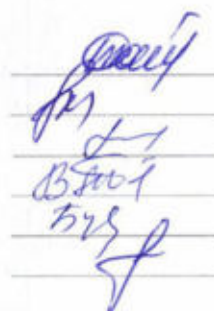
- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются
- Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки
- Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено.

Организация питания соответствует установленным требованиям.

В столовую обучающиеся приходят в сопровождении учителей и воспитателей в соответствии с графиком посещения школьной столовой, контролируется мытье рук перед приемом пищи.

Члены комиссии:

1. Сотникова Н.В. директор школы
2. Минакова Г.В. зам. директора по ХЧ
3. Лобкова С.А. шеф-повар
4. Татарина В.М. зав. складом
5. Бузунова Т.А. мед.сестра
6. Лунева Н.П. председатель родительского комитета



Проверки школьной столовой советом по питанию

Дата проведения проверки : 14.04.2023г

Время проверки : 13.00

Цель проверки : контроль за организацией и качеством горячего питания обучающихся ОКОУ «Льговская школа – интернат»

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе :

1. Сотникова Н.В. директор школы
 2. Минакова Г.В. зам. директора по ХЧ
 3. Лобкова С.А. шеф-повар
 4. Татаринова В.М. зав. складом
 5. Бузунова Т.А. мед.сестра
 6. Лунова Н.П. председатель родительского комитета
- выявила:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да

	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) нет	
	Б) да	да
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

	А) да	да
	Б) нет	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Имели ли факты выдачи детям оставшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Составили настоящий акт о том, что «14» 04 2023 года в 13.00 была проведена проверка качества организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 кл.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций.

- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются
- Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки

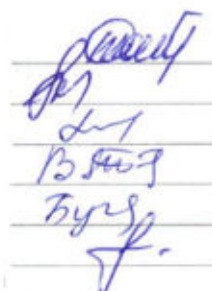
Организация питания соответствует установленным требованиям.

В столовую обучающиеся приходят в сопровождении учителей и воспитателей в соответствии с графиком посещения школьной столовой, контролируется мытье рук перед приемом пищи.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов.

Члены комиссии:

1. Сотникова Н.В. директор школы
2. Минакова Г.В. зам. директора по ХЧ
3. Лобкова С.А. шеф-повар
4. Татаринова В.М. зав. складом
5. Бузунова Т.А. мед.сестра
6. Лунева Н.П. председатель родительского комитета



Проверки школьной столовой советом по питанию

Дата проведения проверки : 16.05.2023г

Время проверки : 13.00

Цель проверки : контроль за организацией и качеством горячего питания обучающихся ОКОУ «Льговская школа – интернат»

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе :

1. Сотникова Н.В. директор школы
 2. Минакова Г.В. зам. директора по ХЧ
 3. Лобкова С.А. шеф-повар
 4. Татаринова В.М. зав. складом
 5. Бузунова Т.А. мед.сестра
 6. Лунева Н.П. председатель родительского комитета
- выявила:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да

	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) нет	
	Б) да	да
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

	А) да	да
	Б) нет	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Составили настоящий акт о том, что «16» _____ 05 2023 года в 13.00 _____ была проведена проверка качества организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Помещение горячего цеха оборудовано системой вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует.

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 кл.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций.

- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются
- Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки

Организация питания соответствует установленным требованиям.

В столовую обучающиеся приходят в сопровождении учителей и воспитателей в соответствии с графиком посещения школьной столовой, контролируется мытье рук перед приемом пищи.

Члены комиссии:

1. Сотникова Н.В. директор школы
2. Минакова Г.В. зам. директора по ХЧ
3. Лобкова С.А. шеф-повар
4. Татаринова В.М. зав. складом
5. Бузунова Т.А. мед.сестра
6. Лунева Н.П. председатель родительского комитета

