

АКТ №

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся от

«12.10.» 2023 г.

Комиссия в составе:

Представитель родительского комитета:
Гайдуковская Е.В.
Зам. директора по АХЧ Коржунев С.Н.
представитель МАОУ НТГО «СОШ №2»
зам. зам. образователя Привалова Н.Н.
директор МАОУ НТГО «СОШ №2» Снегов Е.А.

составила настоящий акт в том, что «11» 09 2023 г. была проведена проверка качества питания в столовой МАОУ НТГО «СОШ №2».

Время проверки: 11 55 мин. (2 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	в норме
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания:

Питание осуществляется в соответствии с расписанием и содержанием временного интервала, с соблюдением возрастной структуры и с учетом особенностей здоровья.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Внести корректирующий график посещения родительского контроля, ознакомить классных руководителей с графиком.
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

Члены Комиссии:

С актом комиссии ознакомлены:

Гайдуковская Е.В. Коржунев С.Н.
Снегов Е.А. Е.А.

Информация о проведенных контрольных мероприятиях
В МАОУ НТГО «СОШ №2»

Общие требования к организации питания в школе

- установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут) да / нет
- соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения ✓

- наличие и ведение необходимой документации
- гигиенический журнал ✓
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования ✓
- журнал бракеража готовой пищевой продукции ✓
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции ✓
- организация питьевого режима обучающихся ✓
- посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков —
- устройств для выдачи воды —
- выдачи упакованной питьевой воды —
- использованием кипяченой питьевой воды ✓
- Все выполняется —
- Другое —

Анализ работы школьного пищеблока

- наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок ✓
- наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок —
- наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок ✓
- наличие жидкого мыла при входе в пищеблок ✓
- использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока ✓
- наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока ✓
- наличие и использование УФ-облучателей проточного типа (открытого типа) в помещении пищеблока ✓
- наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку ✓
- наличие и соблюдение графика проветривания ✓
- соблюдение температурного режима для подаваемых блюд ✓

Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)

- санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды в норме
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся соблюдают
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд ✓
- Все выполняется ✓
- Другое Защитный нет, приоткрытой и боковой коллектив