

АКТ

проверки организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях г. Новочебоксарска в 2019, 2020 учебном году

Родительский контроль

(наименование организации)

Дата проверки: 20.11.25

Время проверки: 8:40

Состав комиссии: Кармачева С., Корнилова С.Б., Сергеев В. Макашова

В результате осмотра пищеблока и обеденного зала установлено следующее:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается да
2. При готовке блюд персонал пользуется/ не пользуется одноразовыми перчатками, масками, фартуками, шапочками да
3. Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно _____
4. Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (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 _____
9. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню _____
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 _____
13. Внешний вид и качество питания соответствуют/ не соответствуют нормативным требованиям _____
14. Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё _____
15. Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед _____
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 _____
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:

Макашова
Сергеев
Кармачева