

Акт
 проведения проверки организации питания обучающихся

Дата проведения «07» 03 2024 г.

Объект проверки: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 73»

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии: Белявская И. И., ответственный за питание

Члены Комиссии:

Кабридулина И. А. - СБК
Бобкова Н. А. - член комиссии по проведению
сертификации проф. контроля

Основание проведения проверки: родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся.

Результаты проверки:

- наличие меню для ознакомления родителей и детей (имеется / не имеется);
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (соответствует / не соответствует);
- санитарно-техническое состояние обеденного зала, мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. (соответствует / не соответствует / частично соответствует);
- выполнение условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися, наличие раковин, мыла, оборудования для сушки рук (соответствует / не соответствует);
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (соответствует / не соответствует);
- Соответствие температуры горячих блюд требованиям (горячее / холодное);
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании (есть / нет).
- органолептическую оценка блюд, заявленных в меню (по 5-бальной шкале):

| Обед | Оценка |
|---------------------------------|---|
| <u>суп гороховый</u> | <u>5 баллов</u> <u>вкусный, наваристый</u> |
| <u>котлеты из куриного филе</u> | <u>5 баллов</u> <u>вкусный</u> |

| | |
|---------------|----------------------------|
| рис | 5 баллов не списен |
| чай с сахаром | 5 баллов в меру сладкий |
| | |

В ходе проверки организации горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 73 установлено, что питание осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20, СП 3.1-2.4.3598-20, Положения об организации питания обучающихся МБОУ СОШ №73

Проверено: наличие меню, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, санитарно-техническое состояние обеденного зала, мебели, столовой посуды, выполнение условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися, наличие раковин, мыла, оборудования для сушки рук, состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, организация процесса накрытия столов, соответствие температуры горячих блюд требованиям, проведена органолептическая оценка блюд, заявленных в меню.

Решение:

Меню оформлено хорошо,
санитарные нормы соответствуют
блюдам в меню, соответствует меню,
зачислены нет.

Председатель Комиссии: Боч Белосельский

Члены Комиссии:

Д | Бадина И.А.
Сар | Корюкина И.А.
| |