

АКТ

по результатам проверки качества организации горячего питания  
обучающихся школы № 14

Дата проверки: 06.10.2023

Время проверки: 08:30

Образовательная организация: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 14»

Адрес: г. Верхняя Салда, ул. Энгельса, д. 40

Основание: плановая проверка качества организации горячего питания обучающихся школы № 14

Состав группы контроля: Зорихина А.Э., Волкова В.А., Башенкова И.В.,  
Шкелёва Е.Р., Матвеева О.В., Мамонтова Е.В.

№/№ п/п	Пункт проверки	Результат (да/нет)	Комментарий
1	Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде	да	
2	Наличие в школьном пищеблоке меню с учетом режима функционирования организации	да	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	да	
4	Наличие в меню повторов блюд в смежные дни	нет	
5	Выявились ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	нет	
6	Наличие в школе 14 приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	да	
8	Созданы ли условия питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, <u>пищевые аллергии</u> )?	да	
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	нет	<u>некоторые столы были частично липкие</u>
11	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	да	
12	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	нет	
13	Допускается ли использование столовых приборов из алюминия?	нет	
14	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка. Брюки, головной убор - колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	да	
15	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для соблюдения детьми правил	да	

	личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?		
16	Установлены ли рядом с раковинами для мытья рук электрополотенца и (или) одноразовые полотенца	да	
17	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	да	
18	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет	
19	Еда на накрытых столах для детей приемлимой температуры (горячая)?	да	
20	Имеются ли факты выдачи детям остывшей еды?	да/нет	были задержаны на фуде
21	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет	
22	Индекс несъедаемых обучающимися блюд (визуальная оценка отходов)	30%	
23	Мнение о вкусовых качествах блюд при дегустации, внешнем виде блюда?	замечаний нет	
24	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты питания?	нет замечаний	
25	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии ( за период не меньше месяца)?	не выявлено	
26	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	да	
27	Мнение членов комиссии, предложения, рекомендации		

В комиссии принимали/не принимали участие родители учащихся школы № 14

Дир. Зорикова А.Г. Зам. директора по ВР  
 Зам. Бабкина В.С. Спец. по охране труда  
 Бабкина В.В. Медсестра

Подпись членов комиссии:

- 1) Обратить внимание на тему столов. Рассмотреть возможность для промывания столов тряпкой из микрофибры.
- 2) Пожелания от родителей: контролировать своевременное приобщение детей в столовую для принятия пищи (не задерживать после звонка в обеденную перемену)  
 Мама ученика 5Б класса Мамеева О.Г. Мама  
 ученика 9А класса Мамонтова Е.В. Мама  
 ученика 3Б класса Шинкина О.Г. Мама