

Акт
проверки качества питания в столовой МАОУ «СОШ №9»

Составлен «17» мая 20 26 года

Полное наименование объекта проверки: Столовая муниципального автономного общеобразовательного учреждения Средняя общеобразовательная школа №3
Фактический адрес объекта: ХМАО-Нурт г. Мамон ул. Свободы д. 6/1
Телефон 3-30-90 электронный адрес: 33030@skola3@mail.ru
Ф.И.О. руководителя: Макаров Михаил Иванович
Поставщик услуг горячего питания Общество с ограниченной ответственностью "Академия питания"
Юридический адрес: ХМАО-Нурт г. Мамон ул. Свободы д. 44 кв. 133
Телефон 9-66-03 электронный адрес: аоа@yandex.ru
Проверка проводилась в соответствии с указом родительского комитета

комиссией в составе:

Председатель

Члены комиссии

Е.А. Карманов, зам. директора по УВР
Т.П. Ашва, мед. работник БУ "МТБ"
М.В. Богданова, родитель об-ся МАОУ СОШ №3
М.А. Журикова, родитель об-ся МАОУ СОШ №3

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. Наличие в обеденном зале фактического меню для организации питания обучающихся для ознакомления (в наличии/отсутствует): в наличии
2. Наличие примерного меню для организации питания обучающихся с учетом возрастных групп обучающихся, в том числе для обучающихся с заболеванием «Сахарный диабет»: в наличии
3. Организация питания для обучающихся с заболеванием «Сахарный диабет» (организовано/не организовано): организовано
4. Соответствие вырабатываемой продукции фактическому и примерному меню: соответствует
5. Соответствие норм выхода блюд, нормам, указанным в меню: соответствует
6. Органолептические показатели готовых блюд (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция): соответствует нормам
7. Температура подачи блюд: соответствует нормам
8. Качество санитарной обработки обеденных столов: соответствует нормам
9. Обеспеченность столовой посудой и приборами, качество санитарной обработки столовой посуды и приборов: стерильность 100%, обрабатывается дезраствором
10. Качество уборки и эстетическое состояние обеденного зала: соответствует

- норме*
11. Санитарное состояние линии раздачи: *чисто, соответствует*
12. Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены:
наличие или отсутствие ювелирных украшений (да/нет) *нет*
волосы убраны под колпак или косынку (да/нет) *да*
наличие специальной санитарной одежды (да/нет) *да*
состояние санитарной одежды (наличие или отсутствие сильных загрязнений) *загрязнения отсутствуют*
наличие санитарных книжек, оформленных надлежащим образом *оформлено надлежащим образом.*
13. Наличие и правильность оформления необходимой документации (журнал «Здоровья», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания», «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд», «Ведомость контроля за рационом питания»): *в наличии, оформлено правильно*
14. Анализ обращений граждан по вопросам предоставления услуг по питанию обучающихся *жалоб нет*
15. Замечания и предложения комиссии: *замечаний, предложений нет.*

Заключение комиссии о качестве организации питания:

Организация питания детей в школе в пределах нормы
факт. вес несвежей пищи, завтрак — 7,89 %
факт. вес несвежей пищи, обед — 14,48 %

Председатель
Комиссии

Карташов С.А. [подпись]

Члены комиссии

Лисва Е.П. [подпись]

Богданова М.В. [подпись]

Генкина М.А. [подпись]