

АКТ № 7

проверки организации питания в МАОУ СОШ №38 г. Томска

« 11 » марта 2025г.
Время: 9³⁵-10⁰⁰

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии, в составе:
 Аношина О.Ю. - представитель родительской общественности;
 Минина Н.Н.- заместитель директора по УР;
 Терентьева Т.М. – представитель родительской общественности.

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой
 МАОУ СОШ № 38.

На момент проверки установлено:

Примерное циклическое меню доступно для ознакомления родителей и детей	<i>Меню доступно для ознакомления.</i>
В примерном циклическом меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни	<i>Повторы блюд в смежные дни отсутствуют.</i>
Ежедневное меню размещено в зале для ознакомления детей и родителей	<i>Размещено в зале для ознакомления.</i>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (перечень запрещенных блюд и продуктов содержится в Приложении №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)	<i>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.</i>
Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи: <ul style="list-style-type: none"> - убирается ли грязная посуда - специальным раствором протираются полы - моются полы 	<i>Посуда убирается, полы протираются.</i>
Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи на момент начала работы комиссии: <ul style="list-style-type: none"> - пол в помещении для приёма пищи чистый - столы в помещении для приёма пищи чистые - в помещении для приёма пищи отсутствует мусор 	<i>На момент начала работы комиссии полы в помещении чистые, столы чистые, мусор отсутствует.</i>
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены:	

- в наличии мыло - в наличии бумажные полотенца или сушилки для рук	<i>Мыло в наличии Сушилки для рук работают</i>
Одежда сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>Одежда сотрудников соответствует</i>
Чистые ли столовые приборы и столовая посуда: - столовые приборы промыты и высушены - столовая посуда перед фасовкой порций чистая, сухая	<i>Столовое приспособлений промытое и высушенное Посуда чистая, сухая.</i>
Целостность посуды (визуально – сколы, трещины)	<i>Посуда без сколов и трещин</i>
Имелись ли во время проверки факты выдачи детям остывшей пищи	<i>Нет</i>
Удовлетворены ли дети качеством потребляемых блюд (по результатам выборочного устного опроса): - количество удовлетворённых питанием - количество неудовлетворённых питанием - общее количество опрошенных	<i>66 чел 2 чел (+6 не публикуют) 74 чел.</i>

Вывод:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания

удовлетворительной

Претензии и замечания со стороны проверяющих:

Претензий и замечаний со стороны проверяющих не имеется.

Члены комиссии:

О.Ю.Аношина

Н.Н.Минина

Т. М. Терентьева