

АКТ № 1

проверки организации питания в МАОУ СОШ №38 г. Томска

«17» сентября 2024г.

Время: 09.40 – 10.10

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии, в составе:
Панина Н.А. – заместитель директора по АХЧ;
Аношина О.Ю. - представитель родительской общественности;
Кадкина Т.В. – представитель родительской общественности;
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	Циклическое меню доступно для ознакомления родителей и детей
В примерном циклическом меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни	В циклическом меню отсутствует повтор, каждый календарный день.
Ежедневное меню размещено в зале для ознакомления детей и родителей	Ежедневное меню размещено в зале.
В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты (перечень запрещённых блюд и продуктов содержится в Приложении №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)	Запрещенные блюда и продукты отсутствуют.
Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи: - убирается ли грязная посуда - специальным раствором протираются полы - моются полы	Чистое посуда убирается, после приема пищи убирается.
Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи на момент начала работы комиссии: - пол в помещении для приёма пищи чистый - столы в помещении для приёма пищи чистые - в помещении для приёма пищи отсутствует мусор	Пол в помещении чистота, мусор отсутствует, пол чистоте.
Созданы ли условия для соблюдения	

детьми правил личной гигиены: - в наличии мыло - в наличии бумажные полотенца или сушилки для рук	<i>мыло и бумажное полотенце - в наличии</i>
Одежда сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>соответствует</i>
Чистые ли столовые приборы и столовая посуда: - столовые приборы промыты и высушены - столовая посуда перед фасовкой порций чистая, сухая	<i>столовые приборы и столовая посуда чисты и высушены.</i>
Целостность посуды (визуально – сколы, трещины)	<i>хорошо и трещин нет</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>176. 26 202</i>

Вывод:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания

удовлетворительной.

Претензии и замечания со стороны проверяющих:

предъявлено к исправлению.

Заделы на рабочем месте.

Члены комиссии:

Н.А. Панина

О.Ю.Аношина

Т.В. Кадкина

Т. М. Терентьева