

АКТ № 2

проверки организации питания в МАОУ СОШ №38 г. Томска

«15» октября 2024г.

Время: 1 4/10 – 1 4/40

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии, в составе:
 Аношина О.Ю. – представитель родительской общественности;
 Терентьева Т.М. – представитель родительской общественности;
 Чуева М.А.- учитель начальных классов.

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

На момент проверки установлено:

Примерное цикличное меню доступно для ознакомления родителей и детей	<i>доступно</i>
В примерном цикличном меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни	<i>отсутствуют</i>
Ежедневное меню размещено в зале для ознакомления детей и родителей	<i>да</i>
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»)	<i>отсутствуют</i>
Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи: - убирается ли грязная посуда - специальным раствором протираются полы - моются полы	<i>посуда чистая, грязная посуда убрана, полы грязные</i>
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	<i>пол под столами с остатками еды, 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>соответствует</i>
Чистые ли столовые приборы и столовая посуда: - столовые приборы промыты и высушены - столовая посуда перед фасовкой порций чистая, сухая	<i>да</i> <i>да</i>
Целостность посуды (визуально – сколы, трещины)	<i>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>110</i> <i>2</i> <i>112</i>

Вывод:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания

...удовлетворительной.....

Претензии и замечания со стороны проверяющих:

*Претензий к качеству пищи нет, выданные
характеристики соответствуют.....*

Члены комиссии:

О.Ю.Аношина

Т. М. Терентьева

М.А.Чуева