

АКТ № _____
о результатах контроля внеплановой проверки школьной столовой
МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина Октябрьского района г. Саратова»

от «15» 10 2024 г.

Комиссия в составе:

Буркина З.З.

составила настоящий акт в том, что «15» 10 г. в МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина» была проведена внеплановая проверка качества питания в столовой Лицея.
Время проверки: 10 мин. (1 перемена)
В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
<i>Проверка организации м/а</i>	<i>все положительно, устраняет</i>

Организация питания:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1)

2)

3)

Члены Комиссии:

Буркина З.З. [подпись]

С актом комиссии ознакомлены

Мешкова А.А. [подпись]
Латышева С.Т. [подпись]
Саврыгина Н.В. [подпись]

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина»

Название организации: _____

Руководитель организации: Сапрыкина Наталья Владимировна

Организатор (поставщик) питания: ООО «Большая перемена»

Дата заполнения: 15.10.2024

Участники проведения мониторинга: Шурале З.В.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	✓	
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
7.	Обеденные столы чистые?	✓	
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
3. Режим работы столовой.			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале.	✓	
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
4. Соблюдение требований по организации питания детей.			
1.	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	✗	✓
8.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).	✓	✗
9.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.		✓