

АКТ № \_\_\_\_\_ от 02.02 2024 г

комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Сепольская ООШ»

Время: 13-20

Место проведения: Школьная столовая

Комиссия в составе: 4 человек.

Председатель комиссии: **Минина О.А.** Члены комиссии: **Павлова Л.П., Чугайнова А.М., Чугайнова Ю.А.**

Цель проверки – организация питания

Вопросы проверки:

	Вопрос	Да/нет
1.	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
3.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
5.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
6.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	

7.	Имеется ли у сотрудников санитарная одежда	
	А) нет	
	Б) да	<i>да</i>
	В каком состоянии находится санитарная одежда сотрудников?	
	Чистая	<i>да</i>
	Грязная	
	Рваная	
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
	<i>В большинстве остатки борща, 2, 3 кг незначительно греча.</i>	
9.	Соответствует ли температура подачи реализуемых блюд?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	

Вывод/рекомендации:

*На момент проверки установлено: санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, все санитарные нормы. Температурный режим в холодильниках поддерживается, все готовое порции соответствует заявленному выходу в меню. Комиссия признает работу удовлетворительной.*

Председатель комиссии *Минина* / **Минина О.А.**

Члены комиссии: *Л.Павлова* / **Павлова Л.П.**

*Чугайнова А.М.* / **Чугайнова А.М.**

*Чугайнова Ю.А.* / **Чугайнова Ю.А.**