

Акт проверки организации питания

муниципального автономного общеобразовательного учреждения

«Образовательный центр №3 «Созвездие г.Вольска» в с.Кряжим

От «17» января 2024г.

Общественная комиссия по контролю за качеством организации питания в составе членов

Комиссии: Магомедова Сайбат Франсовна

Машенковой Жантаны Евгеньевны

в присутствии ответственного по питанию и работника поставщика питания провели мониторинг организации питания по средствам чек-листа общественного родительского контроля за организацией питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Образовательный центр №3 «Созвездие г.Вольска» в с.Кряжим

В результате проверки установлен :

обед: суп картофельный с мясной фрикадельками
(фрикадельки мелкие, рис протертый в
блендере со сметаной)
к второму блюду овощи: салат из перца и кукурузы
салат: картофель в масле, салат кроконт
аппетитизатор: лимон и сырочулки
фрукт: яблоко кардинал, апельсин в сахарной
клубничкой, банан
крем-завтрак нет

Члены комиссии: Магомедов Эльвер Машенкович

Ответственный по питанию: Франсовна Жантаны

Представитель столовой: Савицкая Г.В.

• **Чек – лист общественного родительского контроля за организацией питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Общеобразовательный центр №3 «Созвездие г. Вольска в с. Кряжим» МАОУ «Образовательный центр №3 «Созвездие г. Вольска» директор Н.В. Шведова**

от 17 октября 2024 г.
Показатель качества/вопросы

да/нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены

1. Имеется ли доступ раковинам для мытья рук/ Да
2. Имеется ли мыло, условия для сушки рук/ Да
3. Имеется ли средства для дезинфекции рук/ Да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями/ Да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели/без видимых повреждений/ Да
2. Состояние обеденной посуды/без сколов, трещин/ Да
3. проведение уборки обеденного зала, проветривание/ Да
4. насекомые, грызуны/не обнаружены/ Да

3. режим работы столовой

1. Вывешено ли ежедневное меню. Да
2. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором Да

4. Соблюдение требований по организации питания детей

1. Наличие на сайте школы меню для всех возрастных групп/ Да
2. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты/ Да
3. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии/ Да
4. От всех блюд снимается бракераж / Да
5. Организация питьевого режима. Да
6. Наличие сопроводительных документов, удовлетворяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок/ Да

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима

1. Наличие спец. одежды у сотрудников/ Да
2. Состояние спец. одежды у сотрудников (удовлетворительное)/ Да
3. Наличие для дезрук/ Да
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток/ Да
5. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока/ Да

6. Оценка готовых блюд

1. Внешний вид и подача горячего блюда (эстетичны, вызывают аппетит)/ Да
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда из меню текущего дня (вкусно, не вкусно)/
3. Соответствие веса порций циклического меню. Да
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)/ Да
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи / нет

Косметический продукт: Бадашов Р
Чистящий порошок: Могошадзе СВ
Машинное ЖЕ