

Дата заполнения: 21.09.2023 г.
Поставщик питания И.П. Киселев И.В.
Члены комиссии Мамеева Е.А.
Бурлакова Н.В.

№ Показатель качества/вопросы

Да/Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? Да
3. Имеются 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 после каждого приема пищи с использованием моющих и дез.средств, а также проветривание. Да
4. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. Да

3. Режим работы столовой.

1. Вывешено ли ежедневное цикличное 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 цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). 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 (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). Да
5. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню. нет
6. Информирование детей и родителей о здоровом питании. Да
7. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода (индивидуальная упаковка)). Да
8. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих 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 (удовл.). Да
3. Наличие для дезрук. Да
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. Да
5. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. Да
6. 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 или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). Да
3. Соответствие веса порций цикличному меню. Да
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? Да
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? нет
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. Да

Акт проверки организации питания
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Образовательный центр №3 «Созвездие г. Вольска» (корпус 1)
от «01» сентября 2023 года

Общественная комиссия по контролю за качеством организации питания в составе членов комиссии: Шмелевой Елена Александровна,

Буховцевой Натальи Анатольевны

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» (корпус 1)

В результате проверки установлено:

Обер: суп куриного филе, картофель, овощи,
шашлык куриный, пропаренные, но картошка не
обжарена, телепортация картофеля для супа. Пюре картофель-
ное, без комочков, желтого цвета. Подлива овсяная
жидкая, сочная, в меру соленая. Картошка сваренная,
варенная, маринованная. Присутствует вода

Члены комиссии:

Шмелева Е.А. Буховцева Н.В.

Ответственный по питанию

Горошкова Е.А.

Представитель столовой

Себева Е.А.