

АКТ № 1

**проверки работы комиссии по контролю за качеством организации питания  
в столовой ГБОУ школа № 579 Приморского района Санкт-Петербурга**

«20 декабря 2021 г. была проведена проверка школьной столовой, расположенной по адресу: 197373, Санкт-Петербург, пр. Авиаконструкторов, дом 21, корпус 2, литер А.

Цель проверки:

- контроль обязательных требований к организации питания обучающихся, соблюдение мер безопасности в связи с эпидемиологической обстановкой и требованиями, санитарного состояния пищеблока, контроль качества и разнообразия питания, предлагаемого в столовой, соответствие 12-дневному МЕНЮ.

В ходе проверки установлено:

1. Санитарное состояние помещений пищеблока удовлетворительное/неудовлетворительное
2. Холодильное оборудование, по внешней оценке, находится в рабочем/нерабочем состоянии \_\_\_\_\_
3. Моющие средства (в наличии/отсутствуют) \_\_\_\_\_
4. Маркировка кухонного инвентаря (в наличии / отсутствует) \_\_\_\_\_
5. Разнообразие МЕНЮ:  
В день проверки «20 декабря 2021 г. в наличии:
  - салатов – 6<sup>2</sup> вида(ов);
  - выпечки – 8<sup>2</sup> вида(ов);
  - свободное меню – в наличии;
  - соответствие 12-дневному МЕНЮ на день проверки – меню № 9 (завтрак, обед, комплексный обед).
6. Наличие контрольной порции (да/нет) – да.
7. Ассортимент буфетной продукции соответствует/не соответствует ассортиментному минимуму, утвержденному ОА «ФИРМА ФЛОРИДАН», согласованному руководителем школы – \_\_\_\_\_
8. По организации горячего питания:
  - наличие достаточного времени для питания обучающихся (достаточно/не достаточно) – \_\_\_\_\_;
  - обучающимся предложена горячая пища; да
  - в зале столовой с детьми находится учитель (да/нет) – \_\_\_\_\_.

## Оценочный лист

Дата проведения контроля: 20.01.2022

Ф.И.О. родителя (законного представителя), проводившего контроль:

Вопрос	Да/нет	Примечание
Имеется ли в обеденном зале МЕНЮ?		
<input checked="" type="radio"/> А) да		
<input type="radio"/> Б) нет		
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления с ним обучающихся и родителей (стенд, сайт школы)?		
<input checked="" type="radio"/> А) да		
<input type="radio"/> Б) нет		
Соответствует ли внешний вид (форма) работников столовой санитарным нормам?		
<input checked="" type="radio"/> А) да		
<input type="radio"/> Б) нет		
Есть ли в школе утвержденный график посещения столовой?		
<input checked="" type="radio"/> А) да		
<input type="radio"/> Б) нет		
Разнообразно ли на Ваш взгляд меню на день проверки?		
<input checked="" type="radio"/> А) да		
<input type="radio"/> Б) нет		
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
<input checked="" type="radio"/> А) да		
<input type="radio"/> Б) нет		
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
<input type="radio"/> А) да		
<input checked="" type="radio"/> Б) нет		
Достаточно ли времени выделено обучающимся для приема пищи?		
<input checked="" type="radio"/> А) да		
<input type="radio"/> Б) нет		
Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
<input type="radio"/> А) да		
<input checked="" type="radio"/> Б) нет		
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
<input checked="" type="radio"/> А) да		
<input type="radio"/> Б) нет		
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
<input checked="" type="radio"/> А) да		
<input type="radio"/> Б) нет		
Выявлялись ли при осмотре посуды факты недостаточно чистой посуды?		
<input type="radio"/> А) да		
<input checked="" type="radio"/> Б) нет		