Приложение 2

АКТ № 7

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

«14» 03 2023 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 Удовлетворительное
2. Холодильное оборудование, по внешней оценке, находится в рабочем/нерабочем состоянии да
3. Моющие средства (в наличии/отсутствуют) да
4. Маркировка кухонного инвентаря (в наличии / отсутствует) да
5. Разнообразие МЕНЮ:
   В день проверки «14» 03 2023 г. в наличии:

- салатов – 8 вида(ов);
- выпечки – 9 вида(ов);
- свободное меню – в наличии;
- соответствие 12-дневному МЕНЮ на день проверки – меню № 4 (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 – да
8. По организации горячего питания:

- наличие достаточного времени для питания обучающихся (достаточно/не достаточно) – да;
- обучающимся предложена горячая пища;
- в зале столовой с детьми находится учитель (да/нет) – да.

Результаты проверки

1. В целом работа столовой признана удовлетворительной/неудовлетворительной – Удовлетворительное
2. Санитарно-гигиенические условия предоставления питания обучающимся требованиям и нормам соответствуют/не соответствуют – соответствие.

Председатель комиссии:
Директор школы _____ Г.Е. Махотина

Члены комиссии:
Ответственный за питание _____ И.А. Кавелина

Представители родителей (законных представителей) обучающихся Школы № 579:

_____ / Киселева Анна Федоровна
подпись Ф.И.О. полностью

_____ / _____
подпись Ф.И.О. полностью

_____ / _____
подпись Ф.И.О. полностью

Приложение 3

Оценочный лист

Дата проведения контроля: 14.03.2023

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

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

Б) нет		
Холодильное оборудование, по внешней оценке, находится в рабочем состоянии?		
А) да	да	
Б) нет		
Имеется ли маркировка кухонного инвентаря, моющие средства?		
А) да	да	
Б) нет		
Считаете ли Вы удовлетворительным санитарное состояние помещений столовой?		
А) да	да	
Б) нет		