



Утверждаю

Директор МБОУ «Воткинский лицей»

О.В. Стрелкова

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
в столовой МБОУ «Воткинский лицей»
от «17» апреля 2015 г.

Комиссия в составе:

1. Вершинкина ЮВ, родитель 5В, председатель
2. Никанова ИВ, родитель 3Г
3. Абубакарова АВ, родитель 3В
4. Петрова О.В., родитель 3а
5. _____
6. _____

Составили настоящий акт о том, что «17» апреля 2015 года

в 3 перемену была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Соблюдение регламента	Результат
Имеется ли в организации меню	да
Меню для всех возрастных групп	да
Размещено ли утвержденное типовое (циклическое) меню для ознакомления родителей и детей.	размещено
Размещено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	да
Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню	нет
В меню отсутствуют повторы блюд	да
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты по всем дням.	да
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	да
Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	да
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи.	да
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да
Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы, и жизнедеятельности	нет

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	да
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет
Обеденный зал чистый, уборка проводится согласно графику. График уборки заполняется	да
Обеденные столы, стулья и другая мебель без механических повреждений	да
Уборочный материал промаркирован, хранится в специально отведенном месте, чистый	да
Место для санитарной одежды перед посещением туалета оборудовано, при посещении туалета сотрудник одевает одноразовый халат	да
Одежда у сотрудников в раздаточной чистая	да
Сотрудники после раздачи пищи меняют одежду, для уборки помещения столовой.	да
Уголок потребителя в наличии, оформлен, имеется вся нормативная документация. Санитарно-эпидемиологические правила	да
Книга отзывов и предложений. Контактные телефоны «Исполнителя» по услугам питания, копия свидетельства о государственной регистрации предприятия оказывающего услуги питания присутствуют.	да
Санитарные посты оборудованы моющими средствами. Имеются электросушилки или одноразовые бумажные полотенца. Имеются кожные антисептики.	да
Столовая посуда в зале чистая, сухая, без сколов	да
Разносы в зале чистые, сухие, без повреждений	да

В результате проверки установлено в наличии бумажные полотенца, мыльное моющее средство.
Обработка столов осуществляется после каждого приема пищи.
Высвое качество приготовленных блюд соответствует.
Был произведен взвешивание остатков (несвежая пища) в 3 перемыну.
Обедано 180 чел. Процент несвежести - 5%.

С актом ознакомлены:

Подписи членов комиссии:





