

Меню соответствия 2-х керельскому учебному
меню. Указано ленточное отличие (Буде, банок, цвет Б. и др.)
соответствием кафе.

Замечания и рекомендации:

Замечаний нет.

Рекомендовано:

1. Расширить ассортимент салатов и молочных
продукции.

Директор ГБОУ



Председатель комиссии

Члены комиссии

Ознакомлен

Заведующий производством

А.А.Виноградова

Е.Н.Светличная

Н.Г.Кокорева

С.Д.Абуева

И.Ю.Потанина

АКТ
проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов в
столовой и пищеблоке ГБОУ СОШ №303(2)

от «29» сентября 2022 г.

Комиссией по контролю за качеством питания в школьной столовой, в составе:

Председателя комиссии - Светличной Е.Н.

Членов комиссии – родитель Абуева С.Д.

Секретаря комиссии - Кокоревой Н.Г.

Заведующего производством – Потаниной И.Ю.

проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в школьной столовой и пищеблоке в ГБОУ СОШ №303 (2 площадка) обслуживаемом ООО «Торговый дом А.П.Иванов».

Проверка проводилась 29.09.2022 г. на 4 уроке и перемене после 4 урока (12.00 – 12.40)

I. Проверка санитарного состояния столовой

1. Санитарное состояние – удовлетворительное/неудовлетворительное
2. Торгово-технологическое и холодильное оборудование – исправно/неисправно.
3. Санитарное состояние кухни – удовлетворительное/неудовлетворительное.
4. Санитарное состояние столовой – удовлетворительное/неудовлетворительное.
5. Достаточное ли количество умывальников перед обеденным залом (из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест) – достаточно/не достаточно.
6. Проводится ли уборка помещения столовой после каждого приема пищи – проводится/не проводится.
7. Наличие спец.одежды и головного убора у сотрудников школьной столовой – имеется/не имеется.

II. Проверка организации питания в столовой

1. Наличие графика посещения столовой обучающимися и сотрудниками школы – имеется/ не имеется
2. Наличие дезинфицирующих средств в столовой – имеется/ не имеется.
3. Наличие мыла около умывальников перед обеденным залом – имеется/ не имеется
4. Количество посадочных мест в столовой во время приема пищи – достаточно/ не достаточно.
5. Организация дежурства педагогов в столовой – организовано/ не организовано
6. Наличие информационного стенда для обучающихся и родителей – имеется/не имеется.

III. Проверка реализуемой буфетной продукции

1. Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утвержденного Роспотребнадзором – имеется, вывешен на информационном стенде и у стойки буфета/ не имеется;
2. Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно – да/нет;
3. Наличие ассортимента буфетной продукции на момент проверки – салаты – достаточно/недостаточно
выпечка – достаточно/не достаточно
напитки/вода – достаточно/не достаточно
4. Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции – правила хранения соблюдаются, нарушений по срокам реализации не выявлено/ выявлены нарушения.

Выводы:

требования санитарных правил соблюдения, организацию питания в школьной столовой проводить удовлетворительно.