

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
КГБОУ «Минусинская школа №8»

Дата проверки: 13.05.2022г (наименование организации)

Время проверки: 12.30

Состав комиссии:

родительский комитет: Осальникова Р. В.

диетсестра: Ромашенко Л. В.

шеф-повар: Анисимова М. А.

представитель администрации Школы: Уахабова Л. Н.

№	Требования	Исполнение (да\нет)	примечание
1	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названий кулинарных изделий	да	
2	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	нет	
3	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажные полотенце)	да	
4	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), наличие ювелирных украшений, часов во время работы	соблюдается санитарная гигиена	
5	Бракераж приготовленных блюд	да	
6	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи	да	
7	Обнаруживаются ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	да	
8	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню	нет	
9	Соответствие качества готовых блюд органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.	да	
10	Нравится ли детям приготовленная пища, все съедают или значительная часть блюд идет в пищевые отходы	да	