

ГБОУ СО «Верхнетагильский центр ПИМСП»

Акт № 2

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

г. Верхний Тагил

«17» февраля 2023 г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Тучева Н.В.

члены Комиссии Кустова Н.В.

в присутствии ответственного за питание (представителя администрации учреждения)

Самодуровой О.В.

составили настоящий акт в том, что «17» февраля 2023 г. в школьной столовой ГБОУ СО «Верхнетагильский центр ПИМСП» была проведена проверка организации питания обучающихся, ассортимент продукции и меню, санитарное состояние и материально-техническое оснащение.

В ходе проверки выявлено:

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:

- установлены умывальники в количестве 5 шт.
- наличие холодной и горячей воды: да
- установлены дозаторы для мыла в количестве 2 шт.
- мыло в наличии: да/ нет (нужное подчеркнуть)
- установлены диспенсеры для бумажных полотенец в количестве 2 шт.
- бумажные полотенца в наличии: да/ нет (нужное подчеркнуть)
- наличие дезинфицирующих средств для обработки рук да/ нет (нужное подчеркнуть)

Санитарно-техническое состояние обеденного зала:

- обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами и стульями): да/ нет (нужное подчеркнуть)
- гигиеническое состояние пола/ подоконников удовл.
- гигиеническое состояние столов/стульев удовл.
- гигиеническое состояние столовых приборов удовл.
- состояние столовой посуды удовл. без сколов
- обеззараживание воздуха с помощью рециркулятора да/ нет (нужное подчеркнуть)

Информирование обучающихся:

- наличие графика приема пищи висит рядом с раздачей
- наличие ежедневного меню в доступе в зале
- наличие информации о здоровом питании информ. стенд в зале

Условия соблюдения питьевого режима:

- на каждом этаже корпуса № 1 установлены питьевые фонтанчики, санитарная обработка проводится своевременно фонтанчики проверяются в рабочем состоянии, нет

Условия обслуживания обучающихся:

- соответствие накрытого комплекса утвержденному меню да/ нет (нужное подчеркнуть)
- температура подачи горячих блюд не ниже 65°С да/ нет (нужное подчеркнуть)
- эстетический вид блюда высоким без блюда аккуратно
- наличие пищевых отходов нет 20%
- примечание

Внешний вид сотрудников пищеблока, :

- наличие санитарной одежды да/ нет (нужное подчеркнуть)
- соблюдение сотрудниками масочного режима да/ нет (нужное подчеркнуть)
- наличие дезинфицирующих средств для обработки рук да/ нет (нужное подчеркнуть)

Контрольное взвешивание порций:

масса порции соответствует меню

Рекомендации комиссии по контролю за организацией питания обучающихся:

Председатель Комиссии: _____ / _____ /
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:

Зелен / Кустова И.В.
(подпись/Ф.И.О.)
И / Гуцева И.В.
(подпись/Ф.И.О.)
_____/_____/_____
(подпись/Ф.И.О.)