

ГБОУ СО «Верхнетагильский центр ППМСП»

Акт №     

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

г. Верхний Тагил

«14» 03 2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Шаманова А.Ю.  
 члены Комиссии Луцва И.В., Бусмута Н.В.

в присутствии ответственного за питание (представителя администрации учреждения)

Саморезов О.В.

составили настоящий акт в том, что «14» 03 2024 г. в школьной столовой ГБОУ СО «Верхнетагильский центр ППМСП» 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: есть
- 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 в норме
- гигиеническое состояние столов/стульев в норме
- гигиеническое состояние столовых приборов в норме
- состояние столовой посуды в норме
- обеззараживание воздуха с помощью рециркулятора да/нет (нужное подчеркнуть)

**Информирование обучающихся:**

- наличие графика приема пищи есть
- наличие ежедневного меню в доступе есть
- наличие информации о здоровом питании есть

**Условия соблюдения питьевого режима:**

- на каждом этаже корпуса № 1 установлены питьевые фонтанчики, санитарная обработка проводится своевременно ежедневно

**Условия обслуживания обучающихся:**

- соответствие накрытого комплекса утвержденному меню да/ нет (нужное подчеркнуть)
- температура подачи горячих блюд не ниже 65°C да/ нет (нужное подчеркнуть)
- эстетический вид блюда отличительный
- наличие пищевых отходов ~10%
- 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:**

не соответствует меню

Рекомендации комиссии по контролю за организацией питания обучающихся:

Председатель Комиссии:

Шанина А.Ю.  
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:

Куцова Ю.В.  
(подпись/Ф.И.О.)

Тучева И.В.  
(подпись/Ф.И.О.)

(подпись/Ф.И.О.)