

АКТ № 1
КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МАОУ гимназии № 56
от «19» сентября 2024 г.

Заведующая производством: Фидосенко О.В.

Контроль осуществляла общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся гимназии в составе:

Биджакова А.В., Булгакова Е.И., Ярош З.А., Мисник Л.К.




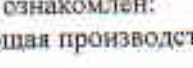
1. В ходе контроля выявлено следующее:

| № | Объект проверки | Результат проверки |
|----|---|---|
| 1 | Комплектование кадрам | Укомплектовано полностью |
| 2 | Меню | В наличии, согласовано с Роспотребнадзором по ТО, размещено на информационном стенде в столовой и на официальном сайте гимназии |
| 3 | Дежурство по столовой | Организовано силами сотрудников гимназии (обработка рук, контроль за соблюдением дистанции). Дежурство также осуществляет дежурный класс под руководством классного руководителя. |
| 4 | Санитарно – гигиеническая уборка | Проводится по графику с использованием дезсредств |
| 5 | Ассортимент предлагаемых блюд. | Ассортимент блюд полностью соответствует меню различных категорий обучающихся. |
| 6 | Качество приготовления блюд | Качество готовых блюд полностью соответствует требованиям по виду, цвету, запаху. Вкусовым характеристикам. |
| 7 | Соблюдение температурного режима блюд. | Температура подаваемых блюд соответствует требованиям. На раздаче используются мармиты для поддержания температуры готовых блюд. Раздача блюд обучающимся начальных классов проходит поточным методом, без предварительного накрытия столов. Для обучающихся среднего и старшего звеньев накрывают на столы дежурные. |
| 8 | Состояние оборудования столовой | Удовлетворительное, имеется акт об исправности оборудования |
| 9 | Состояние мебели столовой | Удовлетворительное |
| 10 | Состояние системы водоснабжения столовой | Удовлетворительное |
| 11 | Состояние системы электроснабжения столовой | Удовлетворительное |
| 12 | Состояние помещений столовой | Удовлетворительное |
| 13 | Посуда в пищеблоке | В наличии в необходимом количестве, без трещин и сколов |
| 14 | Поступление продуктов и их хранение | Пищевые продукты, продовольственное сырье поступают в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность. Хранение продуктов в соответствии с требованиями |

2. Предложения администрации МАОУ гимназии № 56:

| № | Мероприятия | Сроки | Ответственные | Отметка о выполнении, подпись |
|----|-------------|-------|---------------|-------------------------------|
| 1. | | | | |

Члены комиссии:

 Биджакова А.В.
 Витлицкая О.В.
 Ярош З.А.
 Мисник Л.К.

С актом ознакомлен:

Заведующая производством  Лихачева Д.В. «19» 09 2024 г.