

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №12»**

**АКТ
проверки организации питания в МБОУ ООШ № 12
с участием родительской общественности**

г. Чайковский, ул. Советская, 2а

«24» декабря 2015 г.

Комиссия в составе:

в присутствии заведующей производством

Провела проверку столовой:

Иванкина С.С.
Кушнина М.Т.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
8	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
9	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
10	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
11	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
12	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
13	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	

14	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
15	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
16	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
17	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
19	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Выводы комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Подписи членов комиссии:

Иванов | Иванова с.с.

Зав. производством:

Иванова М.Г.