

проверки организации горячего питания обучающихся
 рабочей группой по совершенствованию организации качественного горячего питания
 обучающихся в Муниципальном общеобразовательном учреждении

лицей № 6

Комиссия в составе Мамвелева М.А., начальник УО, Волохин И.С.
зам. нач. УО, Горьеве В.С., Фед. спец-ст УО, Шахове Н.В.
представитель гор. ред. комитета, Вейшикова ИЮ, прерст. шк
(ф.и.о.) ред. ком. Лейтене

составила настоящий акт в том, что 16.04.16 в 10¹⁰ была проведена
 проверка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

№	Критерий	Да/нет
1	Размещение информации по модулю «Рейтинг общественного (родительского) контроля» в соответствии с утвержденными критериями в подкаталоге «food»	да
2	Полнота и актуальность размещенной информации на сайте ОО (ежедневное фактическое меню, локальные акты, график питания детей, ежедневное меню, примерное меню, акты проверок родительской общественностью, телефоны горячей линии)	да
3	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	да
4	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	да
5	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	да
6	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.	да
7	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	да
8	Внешний вид готовых блюд appetiten.	да
9	Температура горячих блюд соответствует нормам.	да
10	Приготовленные блюда вкусны.	да
11	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	да
12	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	да
13	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	да
14	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	да
15	Проводится уборка помещения после каждого приема пищи.	нет
16	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного зала и санитарного узла.	да
17	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого или открытого типа).	да
18	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	да
19	Наличие информационного стенда с информацией о правильном и здоровом питании	да

В ходе проверки

выявлено: Организация питания детей - без замечаний.
Обратить внимание на обеспечение соблюдения
санитарного законодательства (своевременная
уборка обеденного зала, очистка решеток вытяжной
вентиляции).

*Выводы и рекомендации:

1. Продолжить проведение родительского контроля
2. Организовать контроль за уборкой помещения (столовой) после каждого приема пищи.

Подписи членов комиссий:

16. апр. 16. Талурмо
Мамвелева В.В.,
директор
лицей № 6

Мамвелева М.А.
Волохин И.С.
Горьеве В.С.
Шахове Н.В.