

АКТ

Родительского контроля организации горячего питания в ОО (с 01.09 21)

«18» мив 2022

МАОУ Гимназия

| мероприятия   | Отметка о выполнении | Примечание   |
|---|----------------------|--|
| Наличие и использование кожных антисептиков при входе в обеденный зал   | +                    |  |
| Наличие моющих средств при входе в обеденный зал  | +                    |  |
| Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал                                 | +                    |  |
| Все ли обучающиеся мыли руки  | +                    |  |
| Использовали ли мыло при мытье рук  | +                    |  |
| Пользовались ли бумажными и электрополотенцами  | +                    |  |
| Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в столовой                          | +                    |  |
| Использование средств индивидуальной защиты (одноразовые маски, перчатки) сотрудниками столовой                         | +                    |  |
| Наличие графика уборки зала столовой  | +                    |  |
| Чистота обеденного зала (проведение влажной уборки с антисептическими средствами, чистота батарей, подоконников и т.д.) | +                    |  |
| Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности столов, стульев, наличие салфеток, столовых приборов)            | +                    |  |
| Чистота посуды (тарелки, стаканы, приборы)  | +                    |  |
| Наличие актуального меню, утверждённого директором, по категориям обучающихся   | +                    |  |
| Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)   |                      | в большинстве держат чашки накрыты                               |
| Мнение детей о вкусовых качествах блюд  |                      | большинство считает не вкусно                                    |
| Мнение членов группы контроля о вкусовых качествах блюд (по возможности)  |                      | не все согласны, замечание в 90% детей понравилась, в меру в 95% |

Выводы комиссии: вода в основном (кроме варки) кипяченая, персонал столовой дезинфицирован, распределение приливов пищи не в центральную часть, дети заботятся о чистоте и заведении - двухуровневое меню, в столовой чисто

Подписи членов комиссии:

Иванова Мария Ивановна (ФИО, подпись)

Александрова Ирина Викторовна (ФИО, подпись)

Сидорова Александра Александровна (ФИО, подпись)

Подпись завирозидством Иванова Мария Ивановна (ФИО)