

АКТ

Родительского контроля организации горячего питания в ООО

«25» марта г. 2017

МАОУ «Гимназия № 48»
(неб. шк.)

Мероприятия	Отметка о выполнении	Примечания
Наличие и использование кожных антисептиков при входе в обеденный зал	Имеется	6 шт.
Наличие моющих средств при входе в обеденный зал	Имеется	6 шт.
Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	При входе 3 электр., 1 бумажное	
Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в столовой	В каждой зале столовой	2 шт.
Использование средств индивидуальной защиты (одноразовые маски, перчатки) сотрудниками столовой	Имеется	
Наличие графика питания	При входе	
Чистота обеденного зала (проведение влажной уборки с антисептическими средствами)	После каждого кормления	
Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности столов, стульев, наличие салфеток, столовых приборов)	Чисто. Все имеется на столах.	
Наличие актуального меню, утвержденного директором, по категориям обучающихся	Имеется. Составлен, утверждено.	
Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	Горячая.	
Мнение детей о вкусовых качествах блюд	Вкусно! "Нравится!"	
Мнение членов группы контроля о вкусовых качествах блюд (по возможности)	"Качество хорошее", "Вкусно"	
Замена блюд детям, имеющим пищевые аллергии	Проводится (буримолок)	
Обеспечение диетического питания нуждающимся детям	Продумывается по мере необходимости.	
Контрольное взвешивание порций	Составляется.	
Размещение информационно-просветительских материалов стенды/памятки по правилам здорового питания	Стемпилы в зале столовой и в столовой.	

Выводы комиссии

1. Организация питания в соответствии с СанПиН.

2. Еда приготовлена качественно, в соответствии с техкарт. картой. 3. Процедура соблюдения гигиены.

Подписи членов комиссии:

Наркоча К.А. (ФИО, г)
 Мамарова П.В. (ФИО, г)
 Карташова А.С. (ФИО, г)

Заведующий производством с итогами контроля ознакомлен

Мурин Ю.В.

(ФИО, п)