

Ачинская Мариинская гимназия

Рюминой Е.Н.

От Тяжкиной О.А.

Акт проверки столовой

Акт составлен о том, что 12.01.2024 года в 12.00 мною была проверена проверка столовой гимназии на соблюдение гигиенических норм – дегустация блюд.

На момент проверки меню было представлено следующее:

- суп харчо с мясом и сметаной;
- салат из кукурузы с луком и яйцом;
- пюре картофельное;
- поджарка из рыбы;
- сок;
- хлеб пшеничный;
- хлеб ржаной.

Все блюда соответствуют заявленному меню (меню представлено на сайте гимназии, с ним можно ознакомиться заранее), блюда вкусные, отсутствуют вредные добавки (майонез, кетчуп), питание сбалансированное и разнообразное.

В обеденном зале чисто, проведен ремонт, столовые приборы чистые, на каждом столе, закрепленном за определенными гимназистками заранее размещены все необходимые принадлежности.

У входа в столовую дежурит классная дама, которая следит за тем, чтобы девочки не забывали мыть руки, и соблюдали порядок.

Для мытья рук при входе оборудована удобная зона с раковинами, мылом и одноразовыми бумажными полотенцами.

Внешний вид сотрудников приятный, со мной провели беседу несколько сотрудников, которые спросили мое мнение, и ответили на все вопросы.

Впечатления после посещения столовой остались положительные.

Проверку провела Тяжкина О.А. *Тяжкина*

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ачинская Мариинская женская гимназия-интернат»

Оценочный лист
контроля за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 14.01.2024г 19:00
ФИО, должность сотрудника, проводившего проверку: Панин В.В. инженер по об.
Сменный повар Александр И.И.
Воспитатели Досажина О.С.
Количество обучающихся, присутствующих на приеме пищи по факту 38
Количество обучающихся, стоящих на питании 58

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения правил личной гигиены			
1	Обучающиеся пользуются созданными условиями для соблюдения правил личной гигиены	☒	☐
2	Сотрудники столовой соблюдают правила личной гигиены (спец одежда чистая, имеется головной убор, волосы убраны, маникюр аккуратный)	☒	☐
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	☒	☐
4	Обеденные столы чистые (протерты)	☒	☐
Рацион питания			
5	Блюда выглядят аппетитно и презентабельно	☒	☐
6	Температурный режим соответствует норме (блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах)	☒	☐
7	Вес порции, соответствует заявленному (при визуальном осмотре)	☒	☐

Замечания: _____

Дата

14.01.2024г

Подпись

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ачинская Мариинская женская гимназия-интернат»

Оценочный лист
контроля за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 14.01.2024г. 19:00
ФИО, должность сотрудника, проводившего проверку: Таммиш В.В. инженер по ОТ.
Сменный повар Амминова И.А.
Воспитатели Досажина О.С.
Количество обучающихся, присутствующих на приеме пищи по факту 38
Количество обучающихся, стоящих на питании 58

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения правил личной гигиены			
1	Обучающиеся пользуются созданными условиями для соблюдения правил личной гигиены	✓	
2	Сотрудники столовой соблюдают правила личной гигиены (спец одежда чистая, имеется головной убор, волосы убраны, маникюр аккуратный)	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
Рацион питания			
5	Блюда выглядят аппетитно и презентабельно	✓	
6	Температурный режим соответствует норме (блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах)	✓	
7	Вес порции, соответствует заявленному (при визуальном осмотре)	✓	

Замечания: _____

Дата

14.01.2024г.

Подпись

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ачинская Мариинская женская гимназия-интернат»

Оценочный лист
контроля за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 28.01.2024 9-00 (завтрак)
ФИО, должность сотрудника, проводившего проверку: инспектор по кадрам Чкалова Ольга Ивановна
Сменный повар Миссибизина Е.А.
Воспитатели Носакина О.С.
Количество обучающихся, присутствующих на приеме пищи по факту 8
Количество обучающихся, стоящих на питании 25

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения правил личной гигиены			
1	Обучающиеся пользуются созданными условиями для соблюдения правил личной гигиены	✓	
2	Сотрудники столовой соблюдают правила личной гигиены (спец одежда чистая, имеется головной убор, волосы убраны, маникюр аккуратный)	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
Рацион питания			
5	Блюда выглядят аппетитно и презентабельно	✓	
6	Температурный режим соответствует норме (блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах)	✓	
7	Вес порции, соответствует заявленному (при визуальном осмотре)	✓	

Замечания: _____

Дата

28.01.2024

Подпись

Чкалова О.И.

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ачинская Мариинская женская гимназия-интернат»

Оценочный лист
контроля за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 28.01.2024 12-30 (обед)
ФИО, должность сотрудника, проводившего проверку: инспектор по кадрам Исаева Ольга Ивановна
Сменный повар Мисютина Е.А.
Воспитатели Носакина О.С.
Количество обучающихся, присутствующих на приеме пищи по факту 14
Количество обучающихся, стоящих на питании 25

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения правил личной гигиены			
1	Обучающиеся пользуются созданными условиями для соблюдения правил личной гигиены	✓	
2	Сотрудники столовой соблюдают правила личной гигиены (спец одежда чистая, имеется головной убор, волосы убраны, маникюр аккуратный)	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
Рацион питания			
5	Блюда выглядят аппетитно и презентабельно	✓	
6	Температурный режим соответствует норме (блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах)	✓	
7	Вес порции, соответствует заявленному (при визуальном осмотре)	✓	

Замечания: _____

Дата 28.01.2024

Подпись Исаева О.И.

Про проверки столовой

Как составлен в меню, что 28.01.1924 в 12.15 минут
лично Зинер проводит проверку столовой по меню
на соответствие санитарным нормам, и действующим
законом.

На основании проверки лично было представлено
мероприятий:

- салат из свеклы и картофеля,
- суп из...
- курица жареная,
- овощи жареные,
- хлеб
- каша из овсянки

Все блюда соответствующим образом представлено на
столы по меню, а меню лично проверяется заранее.
Зинер проверяет, санитарные условия работы (мытье, чистота и др.),
качество обслуживания и приготовления.

В обеденные часы 12.15, проводим проверку, столовые приборы чистые,
на контроле санитарные условия за определенными столовыми
номерами записаны разрешения все необходимые приготовления.

У входа в столовую расставлены мыльные ручки, которые мыть
за тем, чтобы руки не загрязнялись едой, и соблюдать
порядок.

Для мытья рук при входе оборудована удобная зона
о раковинах, мыльница и горячим мыльным раствором.

Внимательно видя оборудование кухни, со мной провели Зинер
несколько оборудованных, которые открыты для мытья, и
ответили на все вопросы.

В заключение после проверки столовой, обещано дальнейшее

Проверку провести Стрелева от Визу