

АКТ № 3

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

«1» февраля 2023г.

Комиссия в составе:

Никитина Е.В.
Гущинова Т.А.

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>соответствует</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества блюда	<u>соответствует вкусу</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>
Соблюдение санитарных норм детьми и работниками пищеблока	<u>санитарные нормы соблюдены</u>

Организация питания:

Питание соответствует требованиям, нормам и вкусовым качествам, соблюдены нормы СанПиН

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

Свищев В.И.

Комиссия с актом ознакомлена:

Гущинова | Никитина
Никитина | Гущинова

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ «Судогодская СОШ №2»

Руководитель организации: Куликова Наталья Геннадьевна

Организатор (поставщик) питания: МБОУ «Судогодская СОШ №2»

Дата заполнения: 01.02.2023

Участники проведения мониторинга: Михайлова И.В.

Рыжикова Т.А.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	+	
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?	+	
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?	+	
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	+	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	+	
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	+	
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	+	
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	+	
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	+	
7.	Обеденные столы чистые?	+	
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	+	
3. Режим работы столовой.			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	+	
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.	+	
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	+	
4. Соблюдение требований по организации питания детей.			
1.	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	+	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	+	
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	+	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
6.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	+	
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
8.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).	+	
9.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.		+
10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	+	

11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	+	
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	+	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	+	
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.			
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	+	
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	+	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	+	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	+	
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	+	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	+	
7.	Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.	+	
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	+	
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	+	
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	+	
6. Оценка готовых блюд.			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	+	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (<u>вкусно</u> , не вкусно).	+	
3.	Соответствие веса порций цикличному меню.	+	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	+	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		+
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	+	
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	+	
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	+	

Дополнительные

замечания: отсутствуют

Предложения: _____

Подписи

участников мониторинга: _____

Искренняя Л.И. (Иван)

И.И. (Гушинова Т.А.)