

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от «5» октября 2022года

Комиссия школьного общественного совета в составе:
Ответственный за организацию питания: Елисеева Л.А.
Медицинская сестра: Семенова Т.А.
Маслова ОС.- учитель технологии
Мюльбах М.Ю.-представитель родительского комитета
Бычкова А.Ю.-представитель родительского комитета

Настоящий акт составлен комиссией в составе пяти человек Члены комиссии провели проверку на перемене после 2-го урока в 9.30

Выявлено: 1) В наличии имеется график питания приема пищи.

2) Санитарное состояние столовой соответствует санитарным нормам и правилам.

3) Все сотрудники пищеблока в униформе.

4) Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которые подтверждают их качество и безопасность.

5) Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями.

6) Проверено меню на 5 октября (среда).

Меню состоит из:

1. Рыба, тушеная в томате с овощами 80 гр
2. Каша рассыпчатая из гречневой крупы 160гр
3. Чай с лимоном 200/3,5
4. Батон " Школьный " 50гр

Меню утверждено подписью директора школы

В 9.20, т.е. за 10 минут до начала перемены повара начали накрывать столы, раскладывать кашу по тарелкам, разливать чай.

Произведено наблюдение за учащимися 1А,1Б,1В,2Г пришедшими на завтрак. Обучающиеся классов, пришедших на завтрак, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса каши на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Произведена проверка температуры каши и напитка. Выявлено: завтрак был подан на столы в горячем состоянии. Произведена проверка нарезанного батона на столах. Выявлено: батон находится в свежем состоянии.

Не все обучающиеся ели кашу и рыбу. На вопрос, почему не едите рыбку, последовал ответ: «Мы не любим».

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПин: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания положительной.
2. На классных часах провести с обучающимися 1-11 классов беседы: «Значение рыбы в питании человека»

С актом комиссии ознакомлена шеф-повар Гизятуллова Н.М.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Директор / А.В. Дюкеева
Зам. / Емеева Л.А.
Зам. / Маслова О.С.
Зам. / Молодых С.Ю.
Сч. / Симонова Т.А.

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Дата и время заполнения: 05.10.2022

Участники проведения мониторинга:

Комиссия в составе:

Ответственный по организации питания: Елисеева Л.А.

Медицинская сестра: Семенова Т.А.

Маслова ОС.- учитель технологии

Мюльбах М.Ю..-представитель родительского комитета

Бычкова А.В.-представитель родительского комитета

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА _____	НЕТ _____
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протерты)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- членов бракеражной комиссии)
9. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
10. Наличие профессионального образования у поваров
11. Дезинфицирующие мероприятия
12. Запрещенные продукты при организации общественного питания в школе.
- 13) Дежурство в столовой.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

*Организация завтрака
соответствует всем правилам гигиены*

Подпись участников мониторинга:

Бонкова СВ / Девел.

(Ф.И.О.) (расшифровка)

Ермилова ЛА / ДЛ

(Ф.И.О.) (расшифровка)

Маслова О.С. / ДЛ

(Ф.И.О.) (расшифровка)

Мольбах Н.В. / ДЛ

(Ф.И.О.) (расшифровка)

Сы / Кеманова Т.А.

(Ф.И.О.) (расшифровка)
