

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от «9» декабря 2022 года

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.В.- родитель ученицы 2Г

составили настоящий акт в том, что 09.12.2022 года в 9.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Умывальные раковины, полотенцесушители в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.
2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы.
3. У входа в столовую дежурные: учителя, они контролируют за соблюдением личной гигиены учащимися, дисциплиной.
4. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.
5. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.
6. Комплексное меню на 9 декабря соответствует 10-ти дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
7. На момент проверки, было предложено разнообразное меню для свободной продажи, способствующее оздоровлению школьников: салат овощной гарниры, мясные и рыбные продукты. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.
8. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.
9. Был проведен опрос учащихся 2,3,5 классов (11 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что все дети школьным питанием удовлетворены.
- Ю. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.
11. В школьной столовой работает буфет, буфетная продукция разнообразна, соответствует нормам СанПина, большое разнообразие булочных и кондитерских изделий. На момент проверки запрещенных продуктов для детского питания не было.

Рекомендации:

1. Классным руководителям 1-5 классов рассмотреть вопрос на родительских собраниях о необходимости питания обучающихся в школьной столовой.
2. Классным руководителям 1-11 классов провести тематические классные часы по вопросу поведения в школьной столовой.

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

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

М. / Емеева АА
М. / Мамбаев С.И.
М. / Бичкова АВ
М. / Маслов СС
С. / Семенов А.

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

Дата и время заполнения: 09.12.2022

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.- родитель ученицы 2Г

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 (протертые)	<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 членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	—	—

9. Основное блюдо горячее

10. Наличие профессионального образования у поваров

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

ДА

НЕТ

1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню

2. Наличие маркировки на упаковке продуктов

3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности

4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ

5. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов

6. Наличие медкнижек у персонала столовой .

Подпись участников мониторинга:

Гру / Енисеева ЛА
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Мно / Милова Н.И.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Мно / Маслова О.С.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Мно / Бичкова АВ
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Св / Семенова Т.А.