

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от «12» сентября 2022года

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

Комиссия составили настоящий акт в том, что 12.09.2022 года в 10.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ Школа №101.

В ходе проверки выявлено:

В наличии имеется график питания приема пищи.

Школьной столовой на 12 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся. Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции.

Столовая обеспечена достаточным количеством посадочных мест, столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Санитарное состояние в столовой и пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Все сотрудники столовой в униформе.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

В обеденном зале на видном месте, утвержденное руководителем образовательного учреждения, есть меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Не привлекаются учащиеся к

работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Семенова Т.А. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания положительной.
2. Классным руководителям 1-11 классов с обучающимися провести беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.
3. Классным руководителям следить за поведением детей в школьной столовой.

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

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Гизятуллова Н.М.
Маслова О.С.
Молдобах Н.Ю.
Бонкова А.В.
Исраев М.А.
Семенова Т.А.

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

Дата и время заполнения: 12.09.2022

Участники проведения мониторинга:

Комиссия в составе:

Ответственный по организации питания: Вердеш М.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 (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецдежда 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 *на завтрак!*
Омлет натуральный 130
Корейский напиток с молоком 200
Батон Шведский 30
Бублик еврейский 170
10. Наличие профессионального образования у поваров

Дополнения (замечания): *Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.*

Подпись участников мониторинга:

МВФ / Маслова О.С.

МФ / Шольбах Н.Ю.

ДМФ / Домнина А.В.

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

М - Верещин М.А.

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

СЗ - Семенов Т.А.

(Ф.И.О.)

(расшифровка)