

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
«МБОУ Школа №101 г.о. Самара»

от «11» сентября 2023 года

Председатель комиссии – Скобельцина Е.В. – председатель профсоюзной организации;

Члены комиссии:

- Елисеева Л.А –ответственная за организацию питания в школе,
- Мюльбах М.Ю – председатель родительского комитета класса,
- Бычкова А.В.- родитель учащегося 3 класса,
- Рябихина И.Г.- родитель учащегося 9 класса,
- Маслова О.С- учитель технологии

составили настоящий акт том, что 11 сентября 2023 года была проведена проверка качества питания школьной столовой.

Время проверки: 10.30-11.00

Школьной столовой на 11 сентября были предложены: Каша вязкая молочная из риса и пшена "Дружба". Кофейный напиток с молоком. Батон и вареное яйцо.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание дегустация порций. Порции соответствуют норме.

Отпуск учащимся питания (завтрак, обед) столовой осуществляется по классам соответствии графиком приема пищи, утвержденным директором школы в режиме учебного дня для приёма пищи. Предусмотрены перемены по 15 минут и 20 мин.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 7 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, для каждого класса накрываются отдельные столы. Все классные руководители сопровождают свои классы. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в отличном состоянии. Хранение продуктов осуществляется соответствии санитарными нормами. Технологическое оборудование уборочный инвентарь промаркирован.

Столбы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают за 5мин до начала перемены.

Члены комиссии отметили, что школьной столовой мебель соответствует требованиям.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания школе:

- приказ по школе об организации питания школьников
- журнал бракеража,
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей- имеется
 - журнал учета температурного режима,
 - медицинские книжки работников пищеблока
- ведомость контроля за рационом питания.
- сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся «МБОУ Школа №101 осуществляется в соответствии нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой соответствии установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. Целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды, технологического оборудования инвентаря.

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

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Елисеева Л.А. [подпись]

Мюльбах М.Ю. [подпись]

Бычкова А.В. [подпись]

Рябихина И.Г. [подпись]

Маслова О.С. [подпись]

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

от «11» сентября 2023 года

Председатель комиссии – Скобельцина Е.В. – председатель профсоюзной организации;

Члены комиссии:

- Елисеева Л.А –ответственная за организацию питания в школе,
- Мюльбах М.Ю – председатель родительского комитета класса,
- Бычкова А.В.- родитель учащегося 3 класса,
- Рябихина И.Г.- родитель учащегося 9 класса,
- Маслова О.С- учитель технологии

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

10. Наличие профессионального образования у поваров

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

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

Медс. Маслов О.С.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Медс. Ринкова А.В.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Медс. Шолобах Н.Ю.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Медс. Федихина Ч.Г.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Медс. Емисова А.А.

Медс. Скобелькина Е.В.