

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от 18 ноября 2021 года

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

Еремеева Ю.Л.- родитель ученицы 11А,3Б

Составили настоящий акт в том, что 18.11.2021 года в 13.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 18 ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся. Комиссия установила, что работниками школьной столовой 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. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества приготовленной продукции хорошие.
2. В школьной столовой проводится ежедневный бракераж готовой продукции бракеражной комиссией с отметкой в журнале. Соблюдаются сроки реализации продуктов.
3. Организация питания осуществляется в соответствии примерному десятидневному меню, утвержденному управлением Роспотребнадзора. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.
4. На момент проверки запрещённых продуктов для детского питания не было.
5. В столовой проводится отбор суточных проб готовой продукции медицинской сестрой Семеновой Т.А.
7. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
8. При осмотре комиссией посуды, тарелок со сколами не обнаружено.
10. Моющих средств хватает. Есть инструкции на моющее средство.
11. Уборочный инвентарь находятся в специально отведенном месте.

Выводы и рекомендации:

1. Считать работу по организации питания в школьной столовой положительной.
2. Классным руководителям с обучающимися 1-5 классов 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 НМ

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Шкоф / Мюльбах М.Ю.
Шкоф / Маслова ОС.
Шкоф / Вердеш М.А.
сестра / Семенова Т.А.
Еремеева Ю.Л.

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

Дата и время заполнения: 18.11.2021

Участники проведения мониторинга:

Комиссия в составе:

Маслова ОС.- учитель технологии

Мюльбах М.Ю.-представитель родительского комитета

Еремеева Ю.Л.- родитель ученицы 11А,3Б

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

ПРОВЕРКА ПИЦЕБЛОКА 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): Положительные моменты проверки: наличие всех документов, удовлетвор. состояние столовой, соответствие набора блюд крат. меню. Температурный режим блюд.

Подпись участников мониторинга:

Мед. Мильбах А.Ю.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Мед. Маслова О.С.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Мед. Вербин М.В.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Сед. Семенов П.А.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Ерем. Еремеева Ю.И.
(Ф.И.О.) (расшифровка)