

## АКТ

### проверки школьной столовой комиссией по питанию

«МБОУ Школа №101 г.о.Самара

от «17» января 2023 года

Время проверки: 10:00

Окончание проверки 11-00 час.

Цель проверки: проведение родительского контроля целью повышения эффективности системы контроля качества питания обучающихся

МБОУ Школа № 101

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

Составили настоящий акт том, что 17 января 2023 года В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 1- 11 класс.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

Целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание дегустация порций.

- 1) Вес готовой порций соответствует заявленному выходу меню.
- 2) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 3) Ежедневная приготовленная еда соответствует меню, снимается ежедневная проба.
- 4) Запрещенные продукты питания детей не употребляются.
- 5) Технология приготовления блюд соблюдается.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- 6) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

7) Анализ накопительных ведомостей меню - требований позволяет сделать вывод, что дети достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, том числе приготовленные на молоке т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Организация питания: входа столовую стоят дежурные (взрослые дети), контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 16 раковин жидким мылом. Сушат руки при помощи 3 электросушилок. обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы, за каждым классом закреплено время посещения столовой место столовой. Столы накрывают до начала перемены. Посадочных мест достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

- 1) Столы обеденном зале чистые, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. столовой чисто, уютно. Состояние мебели школьной столовой

находится удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству питающихся за одно посещение.

2) Отпуск учащимся питания (завтрак обед) столовой осуществляется по классам соответствии графиком приема пищи, утвержденным директором школы. режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены шесть перемен по 15,20 минут.

3) Проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), ведению документации пищеблока претензий нет.

4) Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется медицинской сестрой Семеновой Т.А.

5) При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.

6) Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются соответствии сопроводительных документов.

7) Пробы хранятся специальном холодильнике, закрыты крышками.

8) Столовая посуда обрабатывается соответствии нормами СанПин 2.4.2.2821-10.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной, нарушения не выявлены.

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям проводить дома беседы правильном питании.

С актом комиссии ознакомлена шеф-повар Гизятуллова Н.М

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

А.М. / Емисева Л.А.  
С.В. / Малыха Н.В.  
М.В. / Биченова А.В.  
М.В. / Маслова О.С.  
С. / Семенова Т.А.

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

Дата и время заполнения: 17.01.2023

Участники проведения мониторинга:

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

**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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у поваров	<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:

Иван / Емеева И.А.  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Иван / Школьников С.Ю.  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Иван / Тучкова А.В.  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Иван / Маслова Д.С.  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Ср / Семенов Т.А.  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

\_\_\_\_\_