

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от 12 января 2024 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 в том, что 12.01.2024 года в 10.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 12 января было предложено разнообразное меню: Пудинг из творога (запеченный без изюма) с соусом молочным, сыр, какао с молоком, десерт яблочный, способствующее оздоровлению учащихся. Комиссия установила, что работниками школьной столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности. 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 двенадцатидневному 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:

Скобельцина Е.В.
Мюльбах М.Ю
Маслова О.С
Бычкова А.В
Рябихина И.Г
Елисеева Л.А

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

от «12» января 2024 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 изделий	<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

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

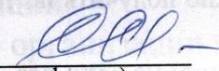
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ

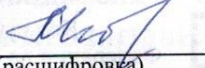
5. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов

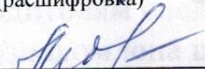
6. Наличие медкнижек у персонала столовой


Дополнения (замечания):


Подпись участников мониторинга:

Свибелюшкина ЕВ 
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Мисебаха 
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Масинова ОС 
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Рогнова СВ 
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Редикина ИВ 
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Ермилова ЛА 
(Ф.И.О.) (расшифровка)