

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от «22» февраля 2024года

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 22.02.2024года в 10.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 22 февраля было предложено разнообразное меню: Каша вязкая молочная из пшенной крупы, чай с сахаром, батон " Школьный ", яйцо вареное, масло сливочное способствующее оздоровлению учащихся. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности ребенка. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Столовая обеспечена достаточным количеством 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.

Уборка обеденных залов 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.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. 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, сушилки.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, перчатки). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник Семенова Т.А 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. 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.

Учащиеся выносят буфетную продукцию за пределы школьной столовой.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 5-11 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить:
 - за явкой классных руководителей,
 - за поведением детей,

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

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Смолякина О.В.
Моссаев Ш.И.
Масимова К.
Починков А.В.
Радина И.В.
Елисеева И.И.

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

от 22 февраля 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 ПИЦЦИ

	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. 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"/>