

АКТ
проверки столовой в МБОУ Школа №101 комиссией по питанию
от «22» ноября 2023 года

Комиссия школьного общественного совета в составе:

Председатель комиссии: Скобельцина Е.В.

Члены комиссии:

Елисеева Л.А. –ответственная за организацию питания.

Маслова О.С.- учитель технологии

Мюльбах М.Ю.-представитель родительского комитета

Бычкова А.В.- представитель родительского комитета

составили настоящий акт в том, что 22.11.2023 года в 9.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Умывальные раковины, полотенцесушители в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.
2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы.
3. Дежурные учителя в столовой обеспечивают порядок в столовой во время приема пищи;
4. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.
5. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.
6. Комплексное меню на 22 ноября соответствует 12-ти дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
7. На момент проверки, было предложено разнообразное меню для свободной продажи, способствующее оздоровлению школьников: салаты овощные и фруктовые, гарниры, мясные и рыбные продукты. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.
8. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.
9. Был проведен опрос учащихся 2,3,5 классов (11 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что все дети школьным питанием удовлетворены.
10. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.
11. В школьной столовой работает буфет, буфетная продукция разнообразна, соответствует нормам СанПина, большое разнообразие напитков, соков, булочных и кондитерских изделий. На момент проверки запрещённых продуктов для детского питания не было.

Рекомендации:

1. Классным руководителям 1-5 классов рассмотреть вопрос на родительских собраниях о необходимости питания обучающихся в школьной столовой.
2. Классным руководителям 1-5 классов провести тематические классные часы по вопросу поведения в школьной столовой.

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

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

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

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

Дата и время заполнения: 22.11.2023

Участники проведения мониторинга:

Комиссия школьного общественного совета в составе:

Председатель комиссии: Скобельцина Е.В.

Члены комиссии:

Елисеева Л.А. –ответственная за организацию питания.

Маслова О.С.- учитель технологии

Мюльбах М.Ю.-представитель родительского комитета

Бычкова А.В.- 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

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

Подпись участников мониторинга:

Михайлов / А.В. Бяшова
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Иванов / Емсева И.А.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Михайлов / Маслова О.С.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Михайлов / Шолобах И.И.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Сидорова / Сидорова Е.В.
(Ф.И.О.) (расшифровка)