

**АКТ**  
**проверки школьной столовой комиссией по питанию**  
**«МБОУ Школа №101 г.о. Самара»**

от «14» декабря 2023 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** том, что 14 декабря 2023 года была проведена проверка качества питания школьной столовой.

**Время проверки: 10.30-11.00**

Школьной столовой 14 декабря были предложены: Каша вязкая молочная из пшенной крупы Чай с сахаром. Бутерброд с маслом.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

1. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой.
2. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
3. Проверка веса порций выхода готовых блюд.
4. Проверка обеденного зала.

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале школьной столовой по санитарному состоянию замечаний нет.
2. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованиям САНПиНа.. На видном месте меню, с указанием веса и цены.

3. Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.
4. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник школы.

Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.

Дежурные учителя и учащиеся контролируют дисциплину и выполнение личной гигиены учащимися.

Рекомендации:

1. Классным руководителям 1-11 классов регулярно проводить беседы с обучающимися по разъяснению вопросов правильного рационального питания, о вредности перекусов между приемами пищи.
2. Медицинскому работнику школы провести беседу с обучающимися о правильном и рациональном питании.
3. Классным руководителям 1-11 классов с родителями проводить беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.

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

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 «14» декабря 2023 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	<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"/>
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:

Смоленская Е.В. СД  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Шмелева А.Ю. МШ  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Маслов С. МШ  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Винова А.В. МШ  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Резникова М.В. МШ  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Емеева А.А.  
(Ф.И.О.)