

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от «18» октября 2023года

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 18.10.2023 года в 14.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ Школа №101.

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 18 октября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся. Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции.

В обеденном зале 200 посадочных мест, этого достаточно для одновременного питания 3,4 классов с соблюдением социальной дистанции.

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 обеденного зала 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, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

Для мытья рук установлены умывальные раковины.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

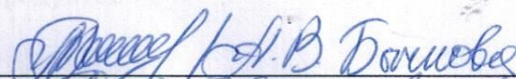
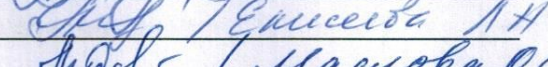
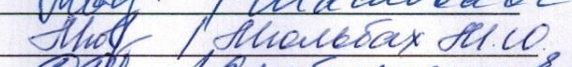
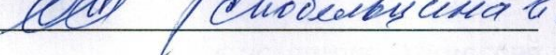

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Семенова Т.А. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб .

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания положительной.
 2. Классным руководителям 1-11 классов с обучающимися 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 Н.М.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

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

Дата и время заполнения: 18.10.2023

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 (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"/>

9. Основное блюдо горячее

10. Наличие профессионального образования у поваров

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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:

Маслова А.В. (Ф.И.О.) А.В. Маслова (расшифровка)

Емисова И. (Ф.И.О.) И. Емисова (расшифровка)

Маслова О. (Ф.И.О.) О. Маслова (расшифровка)

Мельбах И.Ю. (Ф.И.О.) И.Ю. Мельбах (расшифровка)

Смоленкина Э.В. (Ф.И.О.) Э.В. Смоленкина (расшифровка)