

АКТ
проверки организации горячего питания в школьной столовой

от 17 марта 2023 года

Комиссия в составе:

-Соболевой Л.С., родителя учащейся 3 А класса,
-Тимошкиной Л.И., родителя учащейся 7 А и 11 классов
-Захаренковой Н.А., родителя учащейся 3 А класса
-Драницыной Е.М., родителя учащейся 11 класса
-Макаренковой Т.А., директора школы
-Борзовой Г.Н., зам. директора по ВР, ответственной за организацию питания в школе
Суруец А.И., медицинской сестры школы
составили настоящий акт в том, что 17 марта 2023 года была проведена проверка качества и организации горячего питания в школьной столовой.
Время проверки: 12.40

В ходе проверки выявлено:

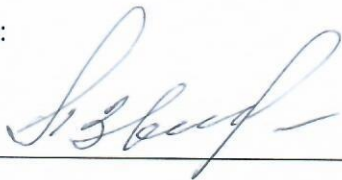
1. Школьной столовой на 17 марта 2023 года было предложено следующее меню:
Овощи по сезону 60 г,
Печень куриная туш. в соусе 60/50 г,
Рис отварной 150г,
Какао с молоком, 200г
хлеб ржаной 30 г,
хлеб пшеничный 30 г.
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При взвешивании 3 порций овощей масса равнялась 180г, что соответствует норме. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Организация питания:
Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, а также с помощью эл.сушилки. При входе в столовую посетители обрабатывают руки дезсредством. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, рассадка детей соответствует санитарным требованиям. Посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы в столовую. За каждым классом закреплено время посещения столовой, потоки разведены по времени.
5. Состояние пищеблока: соответствует санитарным нормам и правилам, все сотрудники пищеблока в форме, защитных масках и перчатках.
6. Состояние обеденного зала: приобретены новые столы, столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

7. Ассортимент продукции, отпускаемой в школьном буфете, разнообразен. В наличии имеется до 5 наименований различной выпечки (котлета в тесте, пирожки с разной начинкой, пицца), которая пользуется спросом у учащихся и сотрудников школы.

Комиссия признала организацию горячего питания в школьной столовой удовлетворительной. Горячее питание соответствует предъявляемым требованиям.

С актом комиссии ознакомлена:

зав. столовой Л.А.Зверькова



Подписи членов комиссии:

Соболева Л.С.



Тимошкина Л.И.



Захаренкова Н.А.



Драницына Е.М.



Макаренкова Т.А.



Борзова Г.Н.



Суровец А.И.



Оценочный лист

Дата проведения проверки

17.03.2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Соболева Ляна Сергеевна, родитель учащейся 3 А класса, Тимошкина Людмила Ивановна., родитель учащихся 7 А и 11 классов, Захаренкова Наталия Александровна, родитель учащейся 3 А класса, Драницына Елена Михайловна, родитель учащейся 11 класса, Макаренкова Т.А., директор школы, Борзова Г.Н., зам. директора по ВР, ответственная за организацию питания в школе, Суравец А.И., медицинская сестра школы

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	да
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	техн. др. др. нет
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	месса
14.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
15.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет

Подписи членов комиссии:

Соболева Л.С. _____

Тимошкина Л.И. _____

Захаренкова Н.А. _____

Драницына Е.М. _____

Макаренкова Т.А. _____

Борзова Г.Н. _____

Суравец А.И. _____