

АКТ
проверки организации горячего питания в школьной столовой

от 20 февраля 2024 года

Комиссия в составе:

- Поляковой Анастасии Алексеевны, родителя учащегося 4 А класса
 - Халатовой Юлии Алексеевны, родителя учащейся 4 А класса
 - Митрохиной Натальи Викторовны, родителя учащегося 4 Б класса
 - Козлякова Егора Николаевича, родителя учащегося 4 Б класса
 - Пильщиковой И.Е., и.о.директора школы
 - Борзовой Г.Н., зам. директора по ВР, ответственной за питание в школе
 - Суровец А.И., медицинской сестры школы
 - Кондаковой Н.Ю., члена комиссии по организации питания в школе
- составили настоящий акт в том, что 20 февраля 2024 года была проведена проверка качества и организации горячего питания в школьной столовой.
Время проверки: 9.30.

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 20 февраля 2024 года было предложено следующее меню:
Овощи по сезону 650 г

Котлета «Дружба» (мясо курицы) 100 г

Макаронные отварные 150 г

Чай с сахаром 200 мг

хлеб ржаной 30 г,

хлеб пшеничный 30 г.

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии.

При взвешивании 3 порций котлет масса равнялась 300г, 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 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 соответствующей форме.

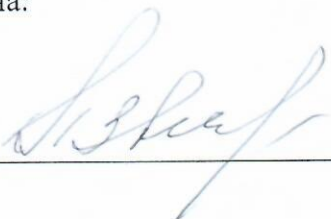
6. Состояние обеденного зала: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

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

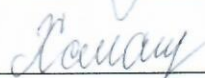


Подписи членов комиссии:

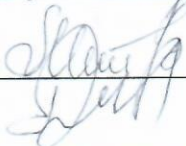
Полякова А.А.




Халатова Ю.А.



Митрохина Н.В.



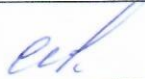
Козляков Е.Н.



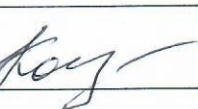
Пильщикова И.Е.



Борзова Г.Н.



Суровец А.И.



Кондакова Н.Ю.

Оценочный лист

Дата проведения проверки 20.02.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Полякова А.А., родитель учащегося 4 А класса,

Халатова Ю.А., родитель учащейся 4 А класса,

Митрохина Н.В., родитель учащегося 4 Б класса

Козляков Е.Н., родитель учащегося 4 Б класса

Пильщикова И.Е., и.о. директора школы

Борзова Г.Н., ответственная за питание в школе

Суравец А.И., медицинская сестра школы

Кондакова Н.Ю., член комиссии по организации питания в школе

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)?	маленьких детей 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?	нет
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:

Полякова А.А. _____

Халатова Ю.А. _____

Митрохина Н.В. _____

Козляков Е.Н. _____

Пильщикова И.Е. _____

Борзова Г.Н. _____

Суравец А.И. _____

Кондакова Н.Ю. _____