

Акт № 1

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
питания обучающихся

« 06 » сентября 202 4 г.

Комиссия в составе:

Курмаева Т., Иваненко И.В., Тарихова
С.Б., Прозорова О.В., Беленогова М.В.,
Лунечкина Е.В.

Составили настоящий акт о том, что 6 сентября в 11²⁰

Была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>теплое (соответствует)</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>вкусно</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>

Организация питания:

Организация питания в столовой соответствует
всех нормам и требованиям. Сотрудники
столовой соблюдают гигиенические требования
при работе в помещении (маски, перчат-
ки, мытье рук). При входе в столовую
все дети моют руки и обрабатывают
руки антисептиком

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока:

Прозорова О.В., зав. производством И.И.

Подписи членов комиссии:

Курмаева Т. / Иваненко И.В. / Тарихова
С.Б. / Прозорова О.В. / Беленогова М.В.
Лунечкина Е.В.

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: ТОО ЧОО, Инженерной миссии
Руководитель организации: Шереметьева Н. В.
Дата заполнения: 6.09.2014
Участники проведения мониторинга Кузнецова Т., Шаменин ИС
Гарцева Б., Трозорова О., Мамылова М. В.,
Амечкина С. В.

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?
2. Имеется мыло, условия для сушки рук?
3. Имеются средства для дезинфекции рук?
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями?

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. *нет не обнаружено*
7. Обеденные столы чистые?
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни?
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? *нет*
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). *нет*
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню. *нет*

- 10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. +
- 11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). +
- 12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). +
- 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. +

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

- 1. Наличие спец.одежды у сотрудников? +
- 2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). +
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. +
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. +
- 5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). +
- 6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. +
- 7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. +
- 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. +
- 9. Наличие книги предложений и отзывов. +
- 10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. +

6. Оценка готовых блюд.

- 1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. +
- 2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). +
- 3. Соответствие веса порций цикличному меню. +
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? +
- 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? нет
- 6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. +
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. учет ведется
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. +

Дополнительные замечания:

замечания отсутствуют

Предложения:

нет

Подписи

участников мониторинга:

Курякова Т. В. / Курякова
Шадеева Н. В. / Шадеева
Зарцева Е. В. / Зарцева
Мухоморова О. В. / Мухоморова
Видекомова М. В. / Видекомова
Курякина Е. В. / Курякина