

Акт № 3

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации  
питания обучающихся

« 20 » сентября 2024 г.

Комиссия в составе:

Аудак О.  
Самсоновой Е.  
Исмиева Э.  
Зайкиной В.В.

Составили настоящий акт о том, что 20.09.2024 в Н. 20

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>хорошо</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>

Организация питания:

В столовой соблюдаются все нормы и требования  
организации питания. Работники пищеблока  
соблюдают гигиенические требования при работе  
(маски, перчатки, шапки). Дети моют руки при входе  
в столовую

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока:

[Подпись] И.В. Трехорова

Подписи членов комиссии:

[Подпись] Аудак О.  
[Подпись] Самсонова Е.  
[Подпись] Исмиев Э.  
[Подпись] Зайкина В.В.  
[Подпись] Белокорова Н.В.

## Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: УООЗ СО "Инженерный лицей"

Руководитель организации: Шереметьева Н.В.

Дата заполнения: 20.09.2024г

Участники проведения мониторинга

Дудка О.

Самсонова Е.

Исичев Э.

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

### 1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

### 2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

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

### 3. Режим работы столовой.

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

### 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). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? да
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). да
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. *ДА*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *ДА*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *ДА*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *ДА*

#### 5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

#### 6. Оценка готовых блюд.

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

Дополнительные замечания: *нет*

Предложения: *нет*

Подписи

участников мониторинга:

*Александрова С.В.*  
*Самсонова С.В.*  
*Исачев Т.*  
*Зайкина В.В.*  
*Белоногова Н.В.*