

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МАОУ «Голышмановская СОШ №4»

Дата проверки: 25.10.2024г.

Состав комиссии: 1. Угрюмова Екатерина Андреевна - социальный педагог
2. Иваненко Е.А. – председатель профкома
3. Ковалева Н.В. – родитель учащихся школы

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается, работники находятся в масках, перчатках.
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов из нержавеющей стали соответствует норме
- Использование столовых приборов из нержавеющей стали соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Чистота и исправность раковин для мытья рук и полотенецсушителей, наличие мыла соответствует норме, имеется антисептик для обработки рук.

Контрольное взвешивание готовой продукции:

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр)	Фактический выход(гр)	Разница при взвешивании (гр.)
	Суп гороховый с мясом и гречками	280	280	
	Биточки рыбные	100	107	
	Пюре картофельное	180	180	
	Компот из сухофруктов	200	200	
	Хлеб пшеничный	60		
	Хлеб Белгородский	60		

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке **совпадает** объемам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима - **соблюдается**
- Качество питания – **съели более половины**
- Суточная проба **имеется**
- Бракеражный журнал готовой продукции **имеется**
- Классные руководители **сопровожают** учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний по проверке нет

Члены комиссии:

Ковалева Н.В. / Ков

Угрюмова Е.А. / Уг

Иваненко Е.А. / Ив

9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Урюмова Е.А. - Соуч. педагог - *У*
 Ивоненко Е.А. - Председатель школьного комитета - *И*
 Ковалева Н.В. - родитель учащегося - *К*

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 25.10.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Урманова Е.А. - соуч. чл. 202
Иванченко Е.А. - председатель профкома Ковалева Н.В. - Руководитель участка

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	