

«Акт проверки школьной столовой
комиссией по контролю организации питания обучающихся»

АКТ № 9

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 20.05.2024 года

Комиссия в составе:

Ганжусова Т.В.
Тюльбина Ю.В.
Васильева Л.А.
Самодурко О.Н.

составили настоящий акт в том, что 20.05.2024 в школе
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Цель проверки норма выдачи блюд, меню

Результат проверки хороший

Температура подачи блюд _____

Весовое соответствие блюд _____

Вкусовые качества готового блюда все вкусовое и свежее

Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню соответствует

Организация питания:

Меню соответствует санитарным требова-
ниям. На этикетках в обеденном зале вывешено
меню и завершено выверкой меню школой.
Все продукты соответствуют срокам год-
ности. В обеденном зале чистота, инвентарь
продезинфицирован.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Все учтено
- 2) _____
- 3) _____

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством Ганжусова Т.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Ганжусова Т.В.
Тюльбина Ю.В.
Васильева Л.А.
Самодурко О.Н.

Карта контроля организации питания.

Дата контроля: 20.05.2024г.

Комиссия в составе Пантелеева Г.В.

Воробьева Ю.В., Васильева Т.Л.

Самоделько О.Н.

Объект контроля: Школьная (школа, садик)

Результаты контроля: на обеденно предложено
борщ со свеклой, кашей, заправка карто-
фельной с маслом, сок, салат

Все блюда светлые, вкусные, в нормаль-
ном объеме, наличие свеклы, вкусной.

Все приготовления в соответствии с
нормами меню, пробы в наличии;
журнал контроля в нормальном порядке;
мерные емкости - в нормальном объеме,
соответствует нормам.

(соответствие меню, наличие проб, журнал контроля, вкусовые характеристики, норма выдачи)

Подписи членов комиссии:

Пантелеева Галина Васильевна Пант

Воробьева Юлия Васильевна Воро

Васильева Татьяна Леонидовна Вас

Самоделько Оксана Николаевна Окс

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа**

**Протокол 9
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы
комиссией родительского контроля**

Дата проверки: **20.05.2024 г.**

Время проверки: **10-00 час.** (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, качество организации питания детей в школе. Склад хранения продуктов питания. Документы по поставщикам пищевых продуктов

Родительский контроль в составе:

1. Пантелеева Галина Васильевна - ответственный за организацию питания 2 класс
2. Воробьева Юлия Васильевна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Васильева Татьяна Леонидовна - представитель родительской общественности, 10 класс
4. Самоделко Оксана Николаевна - представитель родительской общественности, 3 класс

составили настоящий протокол в том, что **20 мая 2024** года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Ход проверки:

Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное.
2. Гигиена сотрудников столовой.
3. Склад.
 - организация хранения продуктов питания
 - наличие продуктов,
 - наличие сопроводительных документов,
4. Помещение для приготовления пищи;
 - хранение инвентаря и оборудования;
 - наличие документов (бракеражный журнал , журнал контроля здоровья сотрудников)
5. Документы на поставщиков

Заключение

В ходе проверки было установлено :

1. Блюда соответствуют утвержденному десятидневному меню. Род контроль изучил меню на текущий день , которое соответствовало цикличному меню.
2. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Продукты хранятся на складе , присутствует товарное соседство.
Продукты свежие документация к продуктам прилагается.
Продукты , указанные в сопроводительных документах , хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям .
4. Оборудование и инвентарь используемые на кухне промаркированы и соответствуют санитарным нормам .

Ведется бракеражный журнал , журнал сырой продукции , температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала столовой, журнал витаминизации блюд. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы)

5. Документы (договора, спецификация) на поставщиков имеются .

Вывод: Комиссия установила , что школьная столовая соответствует санитарным требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной .

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Просмотр мультфильмов о полезной и здоровой еде .

С протоколом комиссии ознакомлена :  зав. производством Вишнякова Т.В.
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Пантелеева Галина Васильевна 

2. Воробьева Юлия Васильевна 

3. Васильева Татьяна Леонидовна 

4. Самоделко Оксана Николаевна 

**Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ Усть-Уйская СОШ**

Дата проведения проверки: 20.05.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: *Каштанова Г.В., Воробьева Ю.В.
Васильева Я.А., Самоделко О.Н.*

Вопрос		Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	<i>нет</i>

	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	