



АКТ № 4

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

«20» 12 2024 г.

Комиссия в составе:

Жимесевич Кристина Олеговна
Яблова Елена Анатольевна
Толкуева Н.А.

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

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответ-т
Весовое соответствие блюд	соответ-т
Вкусовые качества блюда	соответ-т
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответ-т
Соблюдение санитарных норм детьми и работниками пищеблока	соответ-т

Организация питания:

Выражаю благодарность, за вкусно приготовленную еду, все аппетитно, и соответ-т всем нормам. Можно по галочке комменту с микрофоном, это помешало)))

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

Карабасов Илья

Комиссия с актом ознакомлена:

Жимесевич К.О.
Яблова Е.А.
Толкуева Н.К.



Директор МОУ «СОШ № 61»
О.В. Салеева
2024 г.

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ «СОШ № 61»

Руководитель организации: О.В. Салеева

Организатор (поставщик) питания: ИП Горбулин В.В.

Дата заполнения: 20.12.2024г.

Участники проведения мониторинга: Павлова Елена Анатольевна,
Милосеева Кристина Олеговна, Тимощева М.А.

№ Показатель качества/вопрос

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). нет
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезередств, 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. нет
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 циклическое 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 циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? нет
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). да
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим 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, ветеринарных свидетельств). *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 дез.рук. *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 заведующая 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, солонки. *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).
- 3. Соответствие веса порций циклическому меню.
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
- 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:

Предложения: *все вкусно, нравится едимся, благодарю нашим поварам. Всем спасибо.*

Подписи

участников мониторинга:

Галицкая А.К. *Тарел*
Гаврилова Е.А.
Милосевич К.О.