

АКТ №2

Проверки школьной столовой комиссией по родительскому контролю организации питания обучающихся.

От 18 октября 2024г.

Комиссия в составе

Бегунковой Ф.Ю.- председатель комиссии;

Скибук С.Г. – член комиссии;

Казаковой Н.В.. – член комиссии,

назначенная Приказом №904-о от 28 августа 2024г.,

составили настоящий акт в том, что 18 октября 2024 года в 8-30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой (завтрак).

Время проверки 30 мин.

Направление проверки: Соблюдение натуральных норм питания

В ходе проверки выявлено: фактический рацион питания детей 1 -4 классов соответствует утвержденному меню. Приготовление пищи производится в соответствии с технологическими картами. Масса порции соответствует возрастным категориям детей от 7 до 11 лет. На завтрак были макароны с сыром. Для контрольного взвешивания комиссией из обеденного зала взяты 3 порции. Взвешивание показало, что выход готовой продукции соответствует меню раскладе.

Температура подачи блюд соответствует технологическим картам.

Весовое соответствие – соответствует .

Вкусовые качества готового блюда –удовлетворительные.

Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню - соответствует

Отходы составили 18%

Организация питания: Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале., разрешающему выдачу блюд. Перед приемом пищи обучающиеся соблюдают правила гигиены (моют руки). Мыло, бумажные полотенца имеются в наличие. Столы чистые.


Предложения: провести независимую экспертизу готового блюда или продукта питания в рамках контроля за качеством питания.

Комиссия с актом ознакомлена:


Бегункова Ф.Ю.


Казакова Н.В.


Скибук С.Г.

С актом комиссии ознакомлен зав. производством Макарова Н.П. 

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	да
	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	

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	

Количество несъеденной пищи.

№	Наименование приема пищи, блюда	Масса порции г	Масса отхода с тарелкой, г	Масса пустой тарелка (тары), г	Масса отхода (нетто), г	Примечание
	Завтрак. 18.10.24г					
	Макаронки отварные с соусом.				140г	
	Чай с сахаром.		200г			
	Батон нарезкой		30г			
	Айшоро		200г			
	Витаминизированный сок		90г			
	Масло сливочное		20г			
	Печенье		30г			
					440г	
	Пей-80 человек		18, 1 т класс		50чел	
	Время 8:20					
	$440г \times 50 \text{ чел} = 22000г$ (вес готовой заготовки)					
	Ведро с остатками имеет 6600г.					
	Расчет индекса несъеденности					
	$\frac{6600}{22000} \approx 30\%$					
	Вывод: индекс несъеденности 30%					