

АКТ

Проверки школьной столовой комиссией по родительскому контролю организации питания обучающихся.

От 21 февраля 2023г.

Комиссия в составе

Бегунковой Ф.Ю.- председатель комиссии

Скибук Светланы Геннадьевны – член комиссии;

Жалниной Л.Ю – член комиссии,

назначенная Приказом №879-о от 01 сентября 2023 г,

составили настоящий акт в том, что 21 февраля 2023года была проведена проверка школьной столовой с целью оценки организации питания обучающихся школы

Цель: производственный контроль по вопросу «Соблюдение требований СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3./2.4.3592-20 к содержанию пищеблока».

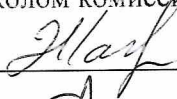
Установлено:


1. Соблюдение требований к санитарно-гигиеническому состоянию пищеблока в целом: удовлетворительно
2. Состояние раздаточной:
 - наличие места для раздачи пищи, соответствие установленным требованиям __ соответствует
 - наличие контрольного блюда на раздаче, соответствие установленным требованиям __ имеется
 - соблюдение санитарно-гигиенических требований к раздаточной __ соблюдены
 - наличие стола для хранения емкостей для пищи, соответствие установленным требованиям __ соответствует
 - соблюдение принципа изолированности в раздаточной __ соблюдены
 - наличие графика выдачи готовой пищи в раздаточной __ имеется
3. Санитарное состояние помещений пищеблока соответствует норме
4. Соблюдение требований последовательности технологического процесса __ соблюдают
5. Санитарное состояние и использование по назначению раздаточных досок __ соответствует
6. Наличие инструкций, соответствие их содержания установленным требованиям __ имеются
7. Соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока, соблюдение требований к их внешнему виду __ соблюдаются
8. Санитарное состояние продуктовой кладовой -- соответствует
9. Наличие термометров в холодильниках, соблюдение температурного режима холодильных камер __ имеется
10. Соблюдение требований к условиям хранения продуктов __ соблюдены

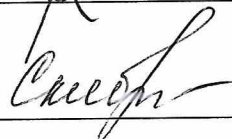
11. Соблюдение требований разграничения в хранении мясных, рыбных и молочных продуктов-- соблюдены

Предложения: усилить контроль за соблюдением графика приема пищи и за организацией питания обучающихся, более тщательно проводить внутреннюю экспертизу продуктов питания и готовых блюд.

С протоколом комиссии ознакомлена:


_____ Жалнина Л.Ю.


_____ Бегункова Ф.Ю.


_____ Скибук С.Г..

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

Форма оценочного листа *группы родительского контроля за*
 Дата проведения проверки: *21 февраля 2024г.*
 Инициативная группа, проводившая проверку: *в составе:*
Песункова Ф.Н., Сидорова С.С., Мамонтова Л.Ю.

№	Вопрос	Да /нет
1	Имеется ли в организации меню? А) <u>да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации</u> Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	<i>да</i>
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) <u>да</u> Б) нет	<i>да</i>
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) <u>да</u> Б) нет	<i>да</i>
4	В меню отсутствуют повторы блюд? А) <u>да, по всем дням</u> Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<i>да</i>
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) <u>да, по всем дням</u> Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<i>да</i>
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) <u>да</u> Б) нет	<i>да</i>
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) <u>да</u> Б) нет	<i>да</i>
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) <u>да</u> Б) нет	<i>да</i>
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) да Б) <u>нет</u>	<i>нет</i>

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

столы накрываются при сильном приходе детей. Факты выдачи детям остывшей пищи не обнаружены.

Дата проверки: 21 февраля 2014 (завтрак)

Время проверки: 9:40

Меню: заправка из творога 150г
чай с молоком и сахаром 200г
Дольки поджаренной
ватки 110г
молоко 40г
Количество несъеденной пищи: с сахаром 40г

Проводили взвешивание заправки из творога с сух. молоком

№	Наименование приема пищи, блюда	Масса порции г	Масса отхода с тарелкой, г	Масса пустой тарелка (тары), г	Масса отхода (нетто), г	Примечание
	завтрак	150г + 40г	145г	110г	35	18%
	завтрак	150г + 40г		110г	45	24%
	завтрак	150г + 40г		110г	25	13%

Вывод: по результатам взвешивания 3 тарелок с несъеденной пищей (заправка из творога с молоком съедена) количество несъеденной пищи составляет 18%.