

**Акт  
проверки школьной столовой комиссией по питанию.**

12.04.2024 года

Комиссия в составе:

1. Глазкова Н.М. (председатель родительского совета, представитель 10 класса);
2. Некрасова Е.А. (член родительского совета, представитель 5А класса);
3. Новиков А.В. (член родительского совета, представитель 9А класса).

Представители школы:

1. Сударева Е.В. (социальный педагог);
2. Колодяжная Л.Л. (заместитель директора по административно-хозяйственной деятельности)

Время проверки: с 14 час. 10 мин.

Цель проверки:

1. Проверка качества обслуживания в школьной столовой при организации питания учеников старших классов.

В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой на 12 апреля 2024 года было предложено следующее меню:

- Суп-пюре из свинины с грибами;
- Биточки «Аппетитные» в соусе томатном;
- Рис отварной;
- Шкварки морковные;
- Сок фруктовый;
- Батон обогащенный микроэлементами;
- Пельмени мясные.

Наличие контрольных порций (не) имеется. Была проведена дегустация первого и второго блюда. Вкусовые качества (не) хорошие. Еда тёплая (остывшая). Порции (не) соответствуют норме. (НУЖНОЕ ПОДЧЕРКНУТЬ).

В столовой имеется буфет, в котором дети могут приобрести альтернативу второму блюду: гарниры, мясные блюда, салаты, выпечку собственного производства, печенье, напитки, сладкая продукция.

На дату проверки:

Макароны изредка, картофель, постарка из свинины, котлета куриная, салат из помидоров и огурцов, салат витаминный, салат цезарь

Внешний вид школьной столовой соответствует САНПИН: столы (не) чистые, (не) обрабатываются соответствующим раствором после каждого приема пищи, внешний вид поваров и работников кухни (не) соответствует нормам. (НУЖНОЕ ПОДЧЕРКНУТЬ).

Замечания (при наличии):

*Дети совсем не ели морковную шару.  
просьба заменить на свежих овощей. Не работает сушилка для рук у раковин.*

На входе в столовую имеются 3 раковины для мытья рук с необходимыми моющими средствами и сушилкой для рук. Рядом висит антисептик. Установлен бойлер для нагрева воды. При входе в столовую установлен фонтанчик для питья.

Предложения:

- Рекомендуем продолжать родителям проводить дома беседы о правильном питании и соблюдении правил поведения во время приема пищи.
- Соблюдать гигиену рук перед приемом пищи, по возможности обеспечить своих детей дезинфицирующими салфетками.
- Еду, принесенную из дома или приобретенную в буфете съесть в столовой, а не за ее пределами.
- Донести информацию о необходимости приема пищи в школе.
- 
- 
- 

Цель контроля следующей проверки:

1. Осуществлять периодический контроль за организацией процесса питания и качеством приготовленной продукции.
2. Продолжать формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Результаты проверки отражены в оценочном листе (прилагается).

Председатель род. совета:

Член род. совета:

Член род. совета:



Н.М. Глазкова

Е.А. Некрасова

А.В. Новиков

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 12.04.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Грижова Н. В.  
Медведева Е. А.  
Ковалева А. В.

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	
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	<i>нет</i>
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	<i>да</i>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	