

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

13.03.2024 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 10 час. 50 мин.

Цель проверки:

1. Проверка качества обслуживания в школьной столовой при организации питания учеников 1-2 классов.

В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой на 16 февраля 2024 года было предложено следующее меню:

- Борщ со свежей капусты с картофелем и сметаной;
- Жаркое по-домашнему со свининой;
- Овощи порционно (огурец свежий);
- Напиток апельсиновый;
- Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами;
- Батон обогащенный микронутриентами.

Наличие контрольных порций имеется. Была проведена дегустация первого и второго блюда. Вкусовые качества очень хорошие. Еда тёплая. Порции соответствуют норме.

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

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

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.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

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 съедать 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:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	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	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	
	Б) да	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	