

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

13.11.2024 года

Комиссия в составе:

1. Божко Е.В. (член родительского совета, представитель 1В класса);
2. Некрасова Е.А. (член родительского совета, представитель 6А класса);
3. Боронцова А.А. (член родительского совета, представитель 9А класса и 4А 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 старших классов.

В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой на 13.11.2024 года было предложено следующее меню:

- Бульон куриный с зеленью;
- Борщ со свежей капустой, картофелем и сметаной;
- Рыба запеченная по-онежски;
- Картофельное пюре;
- Огурец соленый порционный;
- Компот из смеси сухофруктов;
- Чай с сахаром;
- Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами.

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

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.
- Родителям провести беседу с детьми о правилах этикета (желать приятного аппетита друг другу, говорить спасибо работникам столовой.)
- Обучающихся старших классов, 3-4 человека, привлекать в качестве дежурных по столовой, помогать при накрытии столов на 2-х больших переменах, приучая этим к общественно-полезному труду.

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).

Член род. совета:

Член род. совета:

Член род. совета:



Е.В. Божко

Е.А. Некрасова

А.А. Боронцова

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.11.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Е.В. Борок, Е.А. Некрасов,
А.А. Воронцова

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
А) да	✓
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
А) да	✓
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	✓
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	✓
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) 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	✓
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	✓
Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	✓
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	