МОУ «Щегловская СОШ»

Акт проверки школьной столовой комиссией по питанию

25.04.2022 года

Комиссия в составе:

1. Глазкова Н.М. (председатель родительского совета, представитель11 класса);
2. Харина Ю.Ю. (родитель, представитель 2 класса)

Представители школы:

1. Монашова Л.Л. (заместитель директора по административно-хозяйственной деятельности)

Время проверки: 9 час. 10 мин.

Цель проверки:

1. Проверка качества обслуживания в школьной столовой при организации питания учеников 1-2 классов.
2. В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой на 25 апреля 2022 года было предложено следующее обеденное меню для учащихся 1-2 классов:

- щи из свежей капусты;
- макароны с мясной котлетой;
- хлеб, булка;
- компот

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

Внешний вид школьной столовой соответствует САНПИН: столы чистые, внешний вид поваров и работников кухни соответствует нормам. Нарушения не обнаружены.

Предложения:

- Настоятельно рекомендовать родителям провести дома беседы о правильном питании, соблюдении санитарных правил и правил поведения во время приёма пищи.
- Продолжить периодические проверки работы столовой с целью контроля выполнения санитарных требований и улучшения качества питания учащихся.

Председатель род. совета Н.М. Глазкова

Родитель Ю.Ю. Харина

Приложение 2
к МР 2.4.0180-20

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 25.04.2022.
Инициативная группа, проводившая проверку: Глазкова Н.М, Харина Ю.Ю.

	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	