

АКТ

проверки МБОУ «Школа № 53» по организации питания обучающихся

Дата проверки: 09.11.2022.....

Показатель	Оценка	Примечание
Санитарное состояние столовой	<u>Полы чистые</u> / требуют уборки <u>Столы чистые</u> / требуют уборки <u>Мыло лежит на раковинах</u> / нет	
Организация питания в школе	<u>Наличие дежурного администратора</u> / нет <u>Сопровождение детей классным руководителем</u> / нет	
Наличие меню в столовой	<u>Меню размещено</u> / отсутствует	
Наличие контрольного блюда в столовой	<u>Блюдо представлено</u> / отсутствует <u>Соответствует меню</u> / не соответствует	
Соответствие раздаточных порций контрольному блюду	<u>Объём соответствует</u> / не соответствует	
Соблюдение температурного режима блюда	<u>Соблюдается</u> / не соблюдается	
Качество питания	<u>Много блюд стало нетронутыми</u> <u>/ съели более половины / съели всё</u>	
Указать иные результаты проверки, в том числе выявленные недостатки		

Председатель комиссии:

директор школы

.....


Шпортун Т.В.

зам. директора по учебной работе

.....


Емельянова Н.А.

ответственная за организацию питания

.....


Лысякова Е.А.

председатель общешкольного
родительского комитета

.....


Юшкина О.А.

председатель Совета школы

.....


Анисимова Е.Ю.

С протоколом проверки ознакомлена:

бригадир поваров

.....


Корнеева Л.В.

Общественный родительский контроль за организацией питания

Дата проведения проверки: 09.11.2022

Инициативная группа, проводившая проверку: Анисимова Е.Ю., Юшкина О.А.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

<p>1. Имеется ли в организациях меню? <input checked="" type="radio"/> А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации <input type="radio"/> Б) да, но без учета возрастных групп <input type="radio"/> В) нет</p> <p>2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет</p> <p>3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет</p> <p>4. В меню отсутствуют повторы блюд? <input type="radio"/> А) да, по всем дням <input checked="" type="radio"/> Б) нет, не имеются повторы в смежные дни</p> <p>5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты <input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням <input type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни</p> <p>6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет</p> <p>7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет</p> <p>8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет</p> <p>9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? <input type="radio"/> А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет</p>	<p>10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет</p> <p>11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет</p> <p>12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет</p> <p>13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? <input type="radio"/> А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет</p> <p>14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет</p> <p>15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? <input type="radio"/> А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет</p> <p>16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? <input type="radio"/> А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет</p> <p>17. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? <input type="radio"/> А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет</p>
--	--

Пожелания/рекомендации/замечания

Инициативная группа Юшкина О.А. (ФИО) Ю (подпись)
Анисимова Е.Ю. (ФИО) Ан (подпись)

	Дата	09.11.2022
ЧЕК - ЛИСТ ПРОВЕРКИ ТЕХНОЛОГОМ ПИЩЕБЛОКОВ ШКОЛ (РОД. КОНТРОЛЬ)	ОЦЕНКА ОТ 1 ДО 5	КОММЕНТАРИИ
1.Своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утверждённым графиком приёма пищи.	5	—
2.Соответствие реализуемых блюд утверждённому ежедневному и цикличному меню.	5	—
3. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	5	—
4.Проведение уборки обеденного зала после каждого приёма пищи.	5	—
5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	5	—
6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	5	—
7. Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи.	5	—
8.Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	5	—
9.Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).	5	—
10.Условия для организации питания обучающихся с учётом особенностей здоровья; организация питьевого режима.	5	—
11.Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.	5	—
12.Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счёт личных средств.	5	—
ИТОГО	60	