

Акт от 17.03.2023

о результатах проведения проверки организации питания в ГБОУ школе № 300 комиссией родительского контроля

Время проведения проверки: 10.50-12.10 (завтрак :2я и 3 я перемены)

Инициативная группа в составе:

- 1.Кудрявцева А.А. - представитель родительской общественности 2 б
- 2.Сапогова В.И. - представитель родительской общественности 1 д
- 3.Симакова Е.А. – член Совета по питанию
- 4.Хазеева А.В.- член бракеражной комиссии

осуществила проверку условий организации питания в школе.

На момент проверки установлено

-Ежедневное меню соответствует примерному меню. Меню вывешено в доступном месте (столовой, в фойе школы, на сайте школы). Замены блюд не выявлены;

-Санитарно-гигиенические нормы сотрудниками пищеблока соблюдаются (внешний вид, спецодежда). Отношение работников столовой к детям вежливое и доброжелательное.

-Состояние обеденных столов удовлетворительное, количество посадочных мест соответствует количеству питающихся за одно посещение;

-Состояние чистой посуды и столовых приборов удовлетворительное;

-Технологическое и холодильное оборудование исправно. Замечание к работе вентиляционной вытяжки;

-Продовольственное сырье в столовую поступает в соответствии с документацией, подтверждающей качество продуктов. Товарные ярлыки имеются на продуктах;

-Ведется журнал бракеража готовой продукции, бракераж осуществляется на все виды питания школьников;

-Суточные пробы имеются;

-Интервалы между приемами пищи по продолжительности соблюдаются в соответствии с СанПиНом;

-После каждого приема пищи производится уборка помещения, столов. У комиссии имеются замечания по качеству уборки (остается мелкий мусор,

видны разводы на полу, в некоторых местах липкий пол. Не все столы вымыты качественно);

-Условия для соблюдения правил личной гигиены созданы, но не все классы мыли руки перед приемом пищи;

- Внешний вид и подача блюд удовлетворительный;

-Выявлено большое количество отходов (до 50 %). Многие дети относят завтрак (пудинг творожный, кофейный напиток, йогурт) нетронутым. По опросу детей и их вкусовым предпочтениям, пудинг им не нравится, также мало детей едят йогурт;

-Запрещенных продуктов в питании не наблюдается;

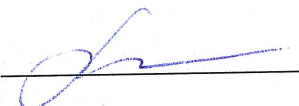
-Ассортимент буфетной продукции разнообразный (салаты 4 сортов. Фруктовый салат, выпечка трех наименований), но много нежелательных сладостей в промышленной упаковке.

Замечания и рекомендации по результатам проверки:

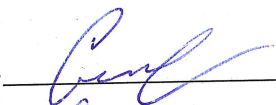
1. Администрации осуществить проверку работы вытяжного оборудования.
2. Производить тщательную уборку помещения и обработку столов после каждого приема пищи.
3. Исключить из ассортимента буфетной продукции сладости: киндер-сюрприз, мелкие батончики и т.п.
4. Увеличить количество и разнообразить ассортимент выпечки: булочек, пирожков, готовить морсы вместо предложенных соков в промышленной упаковке.
5. Провести анализ вкусовых предпочтений детей и разработать рекомендации поставщику услуг по разработке нового меню. Молочные продукты: пудинг, запеканку, йогурт дети массово не едят.
6. Соблюдать температурный режим подачи горячего питания.
7. Классным руководителям строже следить за порядком и соблюдением гигиенических правил, приходить в столовую строго в соответствии с графиком, без опозданий.

Члены комиссии:

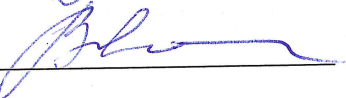
Кудрявцева А.А.



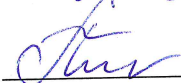
Симакова Е.А.



Сапогова В.И.



Хазеева А.В.



ГБОУ школа № 300
Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: **17 марта 2023 (завтрак: 2я и 3я перемены 10.50-12.10)**

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Кудрявцева А.А. - представитель родительской общественности 2 б
2. Сапогова В.И. - представитель родительской общественности 1 д
3. Симакова Е.А. - член Совета по питанию
4. Хазеева А.В. - член бракеражной комиссии

	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 в столовой и на сайте школы; на стенде в фойе школы - нет	да
	Б) нет	-
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да на стенде в фойе школы, на сайте школы	да
	Б) нет	-
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	-
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет	-
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	<i>да</i>
	Б) нет	-
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<i>да</i>
	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	<i>нет</i>
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	-
	Б) нет	<i>нет</i>
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	-
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет <i>да есть замечания по качеству уборки после приема пищи(мусор остался под некоторыми столами, липкие столы)</i>	<i>нет</i>
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>но не для всех детей были бумажные полотенца для рук</i>	<i>да</i>
	Б) нет	-

15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	-
	Б) да	<i>не все дети мыли руки перед едой</i>
		<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	
	Б) да	<i>два класса опоздали к началу завтрака на 5-7 минут, блюда остыли</i>
		<i>да</i>