

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ школа №300

(наименование организации)

региональный
контроль

Дата проверки: 20.04.2022

Время проверки: 9:35 - 12:50

Состав комиссии:

Тимошина М.И. - представитель 3Б класса
Курявичева А.Ф. - представитель 1Б класса
Синякова С.А. - зам. прес. Совета родителей
Антонова О.Я. - ответств. за организацию питания ГБОУ №300

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается (маски не у всех работников пищеблока)
- Нарушений в зале столовой выявлено не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

10 день учета меню

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Завтрак</u> Макаронит, заправленные с сыром	180	186	+ 6 гр.
2	Бутерброд с ветчиной, маслом	30/5/20	соответств.	
3	Чай с сахаром и лимон. дощ/7	дощ/7	дощ/7	—
4	Яблоко свежее	120	110-120	
5				
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

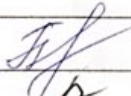

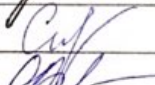
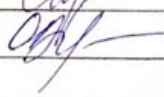
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё, *соглась*
- Суточная проба имеется/не имеется (за 2 сут. (срок хранения 48 часов) *содерж*)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Таблица на стенах некоторых классов (гарячее) сметана из-за позднего прихода классов (на 5-7 минут) 16, 19, 1а

2. Уборка помещений (внутри столов) уборка обед. столов производится своевременно, но в некоторых местах перед очередными приемами пищи наблюдается "липкий" пол.
Рекомендовано: строгое соблюдение графика посещения классами завтрака

Члены комиссии:

Калескина М. И.	
Кудрявцев А. А.	
Самсонов Е. А.	
Антонов О. В.	

20.01.2022.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20 января 2022 г

Инициативная группа, проводившая проверку: Делевина М. (35 кл.)
Фирсова В.А., Курявцева А.А. (1Б.), Симакова Е.А.

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации 7-11 лет	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 (в фойе школы, в столовой)	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	
Б) нет	нет
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да (после каждого завтрака, д)	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 (не все дети мыли руки)	да
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет меню 30 день учебного меню.	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да из-за позднего прихода классов пища остывала	да