

## **Акт от 26.01.2023**

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

**Время проведения проверки: 13.00-14.00** (обед, 4 день цикличного меню)

Комиссия родительского контроля в составе:

1. Короленко К.А.- председатель Совета родителей, представитель 2 б
2. Сапогова В.И.- представитель родительской общественности 1 д
3. Пелевина М.И. –представитель 4 б класса
4. Антонова О.П.- ответственная за питание в школе

осуществила проверку условий организации питания в школе.

### **На момент проверки установлено:**

- Ежедневное меню соответствует примерному меню. Меню (4 день цикличного меню) вывешено в доступном месте (столовой, в фойе школы, на сайте школы). Замены блюд не выявлены;
- Санитарное состояние пищеблока соответствует установленным нормам.
- Состояние обеденных столов удовлетворительное, количество посадочных мест соответствует количеству питающихся за одно посещение;
- Технологическое и холодильное оборудование исправно. Замечание к работе вентиляционной вытяжки (запах готовящейся пищи разносится по этажам школы).
- Ведется журнал бракеража готовой продукции, бракераж осуществляется на все виды питания школьников, подпись членов бракеражной комиссии в наличии;
- Температурный режим подачи блюд соблюден;
- Посуда и столовые приборы в хорошем состоянии. У комиссии замечание: две тарелки для супа после мытья оказались ненадлежащего вида и качества мытья (налипшие остатки зелени).
- После каждого приема пищи производится уборка помещения, столов. У комиссии имеются замечания по произведенной уборке. Работники пищеблока не успевают произвести качественную уборку между приемами пищи (липкий пол возле стола отходов) из-за того, что некоторые классы пришли раньше времени на обед. Скопилось много детей.

- Условия для соблюдения правил личной гигиены созданы, но два класса не мыли руки перед едой, объясняя тем, что они их помыли в туалете возле класса.

- Объемы готовых блюд на выходе в пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню;

- По внешнему виду и подаче блюда выглядят аппетитно (борщ, запеченная рыба, пюре, огурец кусочком). Дети с удовольствием ели предложенные блюда. Отходов было немного;

- Запрещенных продуктов в питании не наблюдается;

- Ассортимент буфетной продукции разнообразный (салаты 5 сортов. Фруктовый салат, выпечка трех наименований. У комиссии замечание по большому количеству сладостей.

#### **Замечания и рекомендации по результатам проверки:**

1. Производить тщательную уборку помещения и обработку столов после каждого приема пищи.
2. Администрации осуществить проверку работы вытяжного оборудования.
3. Работникам пищеблока строго соблюдать инструкцию по мытью посуды;
4. Классным руководителям строже следить за порядком и соблюдением гигиенических правил, приходить в столовую строго в соответствии с графиком, без опозданий.
5. Исключить из ассортимента буфетной продукции сладости: киндер-сюрприз, мелкие батончики, сладкие напитки в бутылках промышленного изготовления.
6. Классным руководителям строго следить за порядком и соблюдением гигиенических правил, приходить в столовую строго в соответствии с графиком, без опозданий

Члены комиссии:

Короленко К.А. \_\_\_\_\_

Сапогова В.И. \_\_\_\_\_

Пелевина М.И. \_\_\_\_\_

Антонова О.П. \_\_\_\_\_

**ГБОУ школа № 300**  
**Форма оценочного листа**

Дата проведения проверки: **26 января 2023 (обед с 13.00-14.00)**

Инициативная группа, проводившая проверку:

- 1.Короленко К.А.- председатель Совета родителей, представитель 2 б
- 2.Сапогова В.И.- представитель родительской общественности 1 д
- 3.Пелевина М.И.- представитель родительской общественности 4 б
- 4.Антонова О.П. - ответственная за организацию питания

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<b>да</b>
	Б) да, но без учета возрастных групп	-
	В) нет	-
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да <b>в столовой и на сайте школы</b>	<b>да</b>
	Б) нет	-
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) <b>да на стенде в фойе школы и в столовой</b>	<b>да</b>
	Б) нет	-
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	-
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни <b>через 2-3 дня</b>	<b>да</b>
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<b>да</b>
	Б) нет	-
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<b>да</b>
	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>но работники пищеблока не успевают произвести качественную уборку между приемами пищи( липкий пол возле стола отходов) , некоторые классы пришли раньше времени на обед. Скопилось много детей.</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)	<i>да</i>
	Б) нет	-

15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	-
	Б) да <i>два класса не мыли руки перед едой, объясняя тем, что они их помыли в туалете возле класса</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	<i>нет</i>
	Б) да	-