

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

28.11.2022 ТЮРЧИНКОВО №30

(наименование организации) Школьного района

Санкт - Петербурга

Дата проверки: 28.11.2022

Время проверки: 9³⁰ - 10³⁰

Состав комиссии:

Жаборонкова М.В. - представитель род. общ. 1А.

Лерман С.Д. - представитель род. общ. от 1А

Антоненко О.Я. - ответств. по питанию

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
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено *не соответствует состояние поверхности обеден. столов.*
- 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.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

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

соответствует

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается,
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за день 480 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

- 1) Грязная поверхность столов недостаточно произведена санитарная обработка поверхностей столов после приема пищи.
 - 2) Много сладостей для продажи в буфете.
 - 3) Фрукты (разрезанные/порезанные) лучше резать свежими, фрукты остаются неперезрелыми.
- Рекомендации: 1) значительно уменьшить количество сладкой продукции в буфетной упаковке (исключить киндер-сюрприз)
- 2). Проводить тщательную уборку столов для приема пищи.

Члены комиссии:

Александрова М. В.
Лерман С. Л.
Витанова О. П.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 28 ноября 2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Жаворонкова М.В. - предст. ред. 1А класса
2. Меркина С.А. - предст. ред. общ. 1А кл.
3. Антонова О.А. - отв. по питанию
4. _____
5. _____

	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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да <i>периодически продукты</i>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да <i>проводится, есть записки по составлению и проверке этикеток</i>	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет <i>поверхности не ровные, асбест присутствует</i>	<input checked="" type="checkbox"/>
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>

	Б) да	
	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
17	А) нет	
	Б) да	✓