

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ТБОУ школы № 300

родительский контроль

Дата проверки: 29.09.2022

Время проверки: 11<sup>50</sup>-12<sup>20</sup>, 13<sup>00</sup>-13<sup>30</sup>

Состав комиссии:

Зороткичева Ю. А. - председатель комиссии

Гилевская М. И. - представитель ред. обществ. фб

Кудрявцева А. А. - представитель ред. обществ. фб

Казеева А. В. - член комиссии родительский контроль

Анютин В. А. - ответств. за организацию питания.

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 *несколько грязных столов перед привозом пищи*
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню. *Нужен циклического 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.

каша рисовая 200 г.  
 бутерброд с сыром 30/10  
 каша 200 г  
 банан - 150-180 г


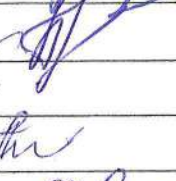
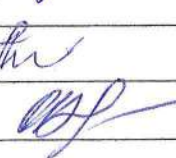


- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители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

### Замечания и рекомендации по проверке:

- 1) После завтрака (преимущественно) не проведена тщательная уборка столов (поверхность верховая и лицевая)
- 2) Обуславливаясь некоторыми классами не убирают за собой посуду.
- 3) Не хватает места для посуды на завтрак некоторых классов, из-за чего завтрак остается.

Рекомендации: 1) Тщательно проконтролировать уборку столов, пола после приема пищи.  
 2) Соблюдать график посещения завтрака и обеда  
 3) Провести кл. руководителем работу по проверке в столовой, в т.ч. по уборке посуды за собой, соблюдению правил мытья рук, соблюдения чистоты в зале.

### Члены комиссии:

Вороншилова В.С.   
 Шелкина М.И.   
 Курбанов А.А.   
 Газеева А.В.   
 Антонова О.П. 

**Оценочный лист**

Дата проведения проверки: 29 сентября 2022

Инициативная группа, проводившая проверку: Комиссия родительского контроля

1. Вероткина Ю.Э. ОМ (председатель)
2. Телевина М.И. - представитель род.ком. ЧБ ОМ
3. Кудрявцев В.А. - представитель род.ком. ЧБ ОМ
4. Жуева А.В. - член комиссии род.ком. ОМ
5. Антонов О.А. - отв. за организацию питания ОМ

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации <i>4 - 11 лет</i>	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<i>да</i>
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да <i>(на сайте школы, на стенде при входе в школу, в столовой)</i>	<i>да</i>
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	

7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<i>Приказ № 198 от 30.08.2022</i> <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>есть замечания по составлению инструкций об уборке столов</i> <i>да</i>
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
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>не все классы мыют руки в столовой</i> <i>да</i>
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	<i>руки в столовой мыют не все классы</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	
	Имели ли факты выдачи детям остывшей пицци?	
17	А) нет	
	Б) да	да

*стало магнитом реактивать за  
10 минут до начала завтрака  
класс топори, в итоге пицца (каша  
и шоколад остывшие.)*