

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ школа №300

(наименование организации)

Дата проверки: 14.12.23

Время проверки: 9:45

Состав комиссии:

- 1) Павлова А.В. - представитель род-ой общественности 4Б
- 2) Медуза О.И. - представитель род-ой общественности 1Б
- 3) Ефремова А.С. - представитель род-ой общественности 4Б
- 4) Хасеева А.В. - мед. сестра, ответственная за орг-ию бронирования
- 5) Кошкин Д.И. - зав. медп. отделом, ответственная за орг-ию питания
- 6) Вольфровская Е.Г. - зам. директора по ЧБР
- 7) Палушкина В.В. - зам. директора по АХР

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
- 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	Мешарохи, запеченные с сыром	160	160	—
2	Бутерброд с говядиной	55	55	—
3	Чай с молоком и сахаром	200	200	—
4	Яблоко свежее	150	150	=
5				
6				
7				

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

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается 75° - 64°С
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё. 40%
- Суточная проба имеется/не имеется (за 2д (срок хранения 48 часов) мд. р
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется. в столовой
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет. Рекомендации!

1) Отмечивать тем-тый режим блюд

2) Санитарки повесить кенсы в столовой

3)

Члены комиссии:

Павлова А.В.

Медведева О.И.

Харькова А.В.

Авдеева Д.И.

Вальковская Е.Г.

Полухина В.В.

Евдокимова А.С.

присутствовала в процессе комиссии

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.10.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Павлова А.В. - представитель род-ой общест-ти ЧД
2. Хазеева А.В. - мед.естра, мени. бракеражи, колически
3. Велима Д.И. - еса нед. ответе за орг-ию. питания
4. Вольфовская Е.Г. - зам директора по УЗР
5. Пашинкина В.В. - зам директора о АХР
6. Мещерякова О.И. - представитель род-ой общест-ти ЧД
7. Егелкина А.С. - представитель род-ой общест-ти ЧД

	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	
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	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	не может бракераж
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	

	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
15	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
16	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
	Имели ли факты <u>выдачи</u> детям остывшей пищи?	
17	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>

+ На момент приема детей
 гость барменом отнес остывшую