

АКТ № 2
проверки школьной столовой комиссией по питанию
МОУ «СОШ № 26» г. Воркуты

от «24» октября 2022 года

Комиссия в составе: -

Гайцукевич А.С. – директор школы

Манвелян О.Г. 9Б, 8 А класс

Гасс М.И., родительница 2А класс

Денисова Е.С., родительница 2Б класс

Болотина Л.К., заместитель директора по АХЧ

Фрик Ю.Я., ответственная за организацию питания учащихся

составили настоящий акт о том, что 24 октября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1 .Санитарное состояние школьной столовой.

2 Качество приготовления блюд.

3 Соответствие выхода продукции.

Время проверки: 10:10

Окончание проверки 12-30час.

В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой на 24 октября 2022 года были предложены:

Завтрак:

Масло порциями, каша овсяная (геркулес), молочная с маслом сливочным кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный

II Завтрак:

Яблоко свежее

Обед:

Суп картофельный с бобовыми, голубцы ленивые, компот из смеси сухофруктов, хлеб украинский

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.

Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.

Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены

контрольное блюда.
Имеется сборник технологических карт.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

1) Организация питания: В целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 классные руководители контролируют мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи 2-х электросушилок. Для каждого класса накрываются отдельные столы работниками столовой, которые соблюдают специальную форму одежды. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

2) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, посуда чистая, без сколов. Столы накрывают за 5 минут до начала перемены.

3) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.

4) Технологическое и холодильное оборудование исправно.

5) Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, десятидневное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

6) Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется, у всех сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. Работники все в спецодежде, в головных уборах, в масках и перчатках.

7) При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную и молочную продукцию.

8) В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся

осуществляется с учётом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании и здоровом образе жизни

С актом комиссии ознакомлены:

Шеф-повар:



С.В. Ильина

Повар:



Л.В. Ушакова

Повар:



А.В. Тренина

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 24.10.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

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
 Б) нет

8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) да
 Б) нет

9. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

- А) да
 Б) нет

10. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

- А) да
 Б) нет

11. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

- А) да
 Б) нет

12. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) да
 Б) нет

13. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- А) да
 Б) нет

14. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) да
- Б) нет

15. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

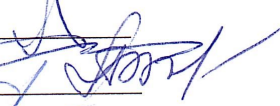
- А) да
- Б) нет

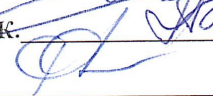
Подписи членов комиссии:

Манвелян О.Г.  _____

Гасе М.И.  _____

Денисова Е.С.  _____

Гайцукевич А.С.  _____

Бологина Л.К.  _____

Фрик Ю.Я.  _____