

АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

«18» января 2023г.

Комиссия в составе:

Председателя: А. В. Воробьев – директор школы.

Членов комиссии: И. Н. Телегина – завуч начальных классов;
О. Н. Ясавиева – организатор по питанию;
А. И. Батыркаева – социальный педагог;
С. П. Давыдова – медицинская сестра;
Н. В. Акатова - учитель начальных классов;
С. Г. Левковская - член родительского комитета;
О. В. Нечипоренко – член родительского комитета;
Н. В. Лисова – член родительского комитета;
И. В. Фёдорова – член родительского комитета.
О. В. Водопьянова - член родительского комитета.

Цель проверки:

- охват питанием детей, в том числе количество детей, питающихся бесплатно и количество детей питающихся за плату;
- культура приема пищи;
- санитарное состояние обеденного зала, обслуживание;
- соблюдение личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
- соблюдение графика работы столовой и буфета;
- ассортимент предлагаемой продукции в столовой;
- техническое состояние оборудования пищеблока;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение их сроков реализации.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Общее количество учащихся в школе – 785 человек.

- количество детей, питающихся за счет средств бюджета – 475 человек, из них только завтракают 250 человек, 221 человек завтракают и обедают;

- количество детей, питающихся за родительскую плату – 312 человек (5-11 классы) и 47 человек (1-4 классы – обед и полдник);

- охвачено горячим питанием – 785 человек.

Использовано несколько способов организации питания:

- предварительное накрытие столов персоналом столовой для начальных классов – завтраки и обеды для учащихся ГПД;

- учащиеся 5-11 классы (завтраки и обеды) обслуживаются с раздачи;

- буфет

- экспресс-стол.

Рацион питания достаточно разнообразный и соответствует примерно 10-ти дневному меню. Блюда готовятся работниками пищеблока. Качество приготовления хорошее, объем порции соответствует норме. Меню находится в доступном месте. В столовой чисто. Обеспечение питанием производится строго по графику, которое вывешено на видном месте (входные двери в столовую с двух сторон и стенд «Информация по питанию»). Контроль приема пищи осуществляется классными руководителями. Перед приемом пищи учащиеся обязательно моют руки. Некоторые дети, посещающие ГПД, питаются по талонам (81 человек), которые приобретаются в буфете за родительские деньги. Персонал столовой сам накрывает столы и приглашает детей.

Работа столовой и буфета соответствует установленному графику.

2. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях _____

Ассортимент продуктов питания и продукции общественного питания _____

Качество блюд _____

соответствует нормам

разнообразный

прекрасное

Контроль готовой продукции контролируется

бухгалтерской комиссией и родительским
3. Дежурство учителей и учащихся — есть. кабинетом

Подписи членов комиссии по контролю питания (совет по питанию).

А. В. Воробьёв _____

И. Н. Телегина _____

О. Н. Ясавиева _____

С. П. Давыдова _____

А. И. Батыркаева _____

Н. В. Акатова _____

С. Г. Левковская _____

О. В. Нечипоренко _____

Н. В. Лисова _____

И. В. Фёдорова _____

О. В. Водопьянова _____

Чек-лист «Родительский контроль по питанию в школе».

« 18 » сентября 2023г.

	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
Вывешено ли ежедневное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	✓	
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню с указанием веса (объёма блюд и кулинарных изделий) на стенде для ознакомления родителей и детей?	✓	
Имеются ли в меню повторы в смежные дни?	✓	
Имеются ли в меню запрещенные блюда и продукты?		✓
Имеются ли продукты с просроченным сроком?		✓
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню?	✓	
Есть ли в ОУ приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
Соответствует ли санитарно-гигиеническое состояние пищеблока требованиям СанПиНа и соблюдается ли график уборки помещений пищеблока.	✓	
Имеются ли помещения и технические оборудования для хранения завозимых продуктов?	✓	
Имеются ли в наличии технологические карты?	✓	
Имеются ли в наличии суточные пробы?	✓	
Соблюдается ли температурный режим, сроки и условия хранения приготовленных блюд?	✓	
Имеются ли в наличии контрольные блюда?	✓	
Производится ли сервировка столов работниками пищеблока?	✓	
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	✓	
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
Соблюдается ли график питания?	✓	

Подписи членов комиссии по контролю питания (совет по питанию).

А. В. Воробьёв _____

Н. В. Акатова _____

И. Н. Телегина _____

С. Г. Левковская _____

О. Н. Ясавиева _____

О. В. Нечипоренко _____

С. П. Давыдова _____

Н. В. Лисова _____

А. И. Батыркаева _____

О. В. Водопьянова _____

И. В. Федорова _____

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 18.01.2023 9⁰⁰ - 10⁰⁰

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Водомьянова О.В.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	✓
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	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 повторные блюда или запрещенные блюда?	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	✓
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	✓
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	✓
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	✓
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	✓
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) да	
	Б) нет	

14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Всё введено, спасибо.

ЗАМЕЧАНИЯ:

Замечаний нет.

ЖАЛОБЫ:

нет.

Дата *18.01.2023*

Подпись

О.Мед *И.В.Ворожеников*













