

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ-СОШ №2 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 23 апреля 2024 года

Время проверки: с 9.20 часов

Состав комиссии:

Дмитриева Е.В.- председатель общешкольной комиссии, председатель Совета родителей обучающихся

Гроль Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Перескока Е.С.- представитель родительского контроля

Венедиктова Т.В. - представитель родительского контроля

Федюнина В.Н.- диетсестра

Калашникова Н.Н.- социальный педагог

Сливина Е.А.- медсестра

Цель проверки, осуществленной 23 апреля, - организация питания в школьной столовой: выполнение санитарно - эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудника, осуществляющих раздачу готовых блюд; соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; санитарно-техническое содержание столовой.

Комиссия познакомилась с меню в 1-4 классах:

Морковь припущенная-60 гр.

I-щи из свежей капусты на мясном бульоне-250 гр.

II-макаронные изделия отварные-150 гр.

- гуляш из отварной говядины-90 гр.

-хлеб ржано-пшеничный -50 гр.

-напиток из шиповника-200 гр.

-батон нарезка -50 гр.

-печенье -50 гр.

В результате проверки комиссией выявлено следующее

1.Фактическое меню в день проверки соответствует утвержденному.

Комиссия провела контрольное взвешивание готовой продукции, которое показало, что фактический вес всех блюд меню соответствует, весу указанному в меню

2.Требования к состоянию санитарной одежды сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд, соблюдаются.

3. Нарушений в зале столовой не выявлено; санитарно-техническое содержание помещения соблюдается (состояние помещения, обеденной мебели, столовой посуды соответствует норме);

4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе выполняются.

5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися контролируются сопровождающими детей классными руководителями.

На момент проверки согласно график привели детей в столовую классные руководители 2 классов в количестве 39 человек.

6. Проведенная оценка объема и вида отходов после приема пищи учениками 2 х классов показала следующее:

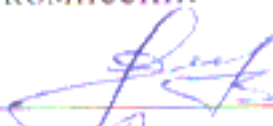




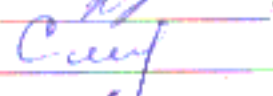

Класс	Количество	Общий объем	Общий	Объем остатков конкретных	Доля
-------	------------	-------------	-------	---------------------------	------

	детей, получивших обед (чел.)	блюдо по меню для класса (гр.)	объем остатков (гр.)	блюдо (гр.)	отходов (%)
2а	22	19 800	730	Морковь припущенная-120 Щи-500 Хлеб-110	3,7
2б	17	15 300	660	Морковь припущенная-100 Щи-360 Хлеб-200	4,3

В среднем коэффициент несъедаемости составил – 4 %.
Выборочный блиц-опрос детей, проведенный с согласия их родителей (законных представителей), о вкусовых предпочтениях показал в целом удовлетворенность школьников ассортиментом потребляемых в день проверки блюд. В ходе опроса ученики ответили, что им нравятся мясные блюда, напитки, печенье.

По итогам проверки комиссия пришла к заключению - организация горячего питания осуществляется согласно правилам и нормам.
Вывод: замечания по проверке отсутствуют.

Члены комиссии:

 / Дмитриева Е.В./
 / Гроль Е.В./
 / Венедиктова Т.В./
 / Перескока Е.С./
 / Федюнина В.Н./
 / Калашникова Н.Н./
 / Сливина Е.А./

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 23 апреля 2024 года

Инициативная группа, проводившая проверку:

Дмитриева Е.В.- председатель комиссии, председатель Совета родителей обучающихся

Гроль Е.В.- заместитель директора по воспитательной работе

Перескока Е.С.- представитель родительского контроля

Венедиктова Т.В.- представитель родительского контроля

Федонина В.Н.- диетсестра








Калашникова Н.Н.-социальный педагог

Сливина Е.А.-медсестра

	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	✓
	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?	
	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	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Члены комиссии:

	/Дмитриева Е.В./
	/Гроль Е.В./
	/Перескока Е.С./
	/Венедиктова Т.В./
	/Федюнина В.Н./
	/Калашникова Н.Н./
	/Сливина Е.А./