

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 14 марта 2023 года

Комиссия в составе:

Иванова Н.Т. - зам. директора по УВР
Золотова Т.Т. - родитель ученика 1 класса
Максимов И.Т. - родитель ученика 3 класса
Войкова И.А. - родитель ученика 4 класса

14 марта 2023 г. в 9.00 составили настоящий акт в том, что
была проведена проверка качества
питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	<u>в норме</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>качественные</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>

Организация питания:

Питание организовано в соответствии со
утвержденному меню. Детские блюда
мелкой тарелкой самообслуживания. В помещении
для приема пищи чистота и порядок

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством _____
Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Зав Иванова Н.Т.
Золотова Т.Т.
Максимов И.Т.
Войкова И.А.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	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	+

Родительский контроль за организацией школьного питания

Следует обратить внимание на:	Продукты, <u>не</u> допускаемые при организации общественного питания в школе
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Соответствие блюд утвержденному меню ✓ Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды ✓ Условия соблюдения правил личной гигиены детьми ✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей) ✓ Объем пищевых отходов после приема пищи ✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании ✓ Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Любые пищевые продукты домашнего (промышленного) изготовления ✓ Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц ✓ Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди ✓ Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом, творогом ✓ Продукты и изделия, жареные во фритюре ✓ Окрошки и холодные супы ✓ Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья ✓ Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы ✓ Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты ✓ Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) ✓ Арахис, карамель, в том числе леденцовая ✓ Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

	Да	Нет		Да	Нет
Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации	+		Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов)	+	
Размещение циклического меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы	+		Соответствие количества приемов пищи, регламентированного циклическим меню, режиму работы школы	+	
Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей	+		Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы	+	
Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.)	+		Выявление факта выдачи детям остывшей пищи		
Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук)	+		Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным		
Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи	+		Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов		
Наличие повторов блюд в меню в смежные дни	+		Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал)		