

Акт по проверке организации горячего питания.

Дата проверки: 21.04.2023г.

Время: 10:30

Цель проверки:

1. Контрольное взвешивание блюд, анализ меню;
2. Санитарное состояние столовой и обеденного зала.

Школьная комиссия по контролю за организацией горячего питания в составе Тихоновой Е.В., ответственной за горячее питание, Васильевой И.Г. медицинской сестры, Яковлевой Л.А., председателя профкома, Чувашиной Л.Р., классного руководителя 7 Г класса, Г. А. Валитова зав. производством школьной столовой, Арлановой А.В., Афанасьевой О.А., Егоровой Н.М., родительским комитетом провели проверку организации горячего питания и санитарного состояния пищеблока, произвели контрольное взвешивание блюд.

Проверка установила следующее:

В столовой вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Меню составлено организацией обслуживающей школьную столовую. В день проверки предлагался следующий ассортимент блюд:

Обед с супом:

Салат из св. помидоров/огурцов	- 100
Суп картофельный с макар. изд	- 250
Плов из птицы	- 250(50/200)
Чай с сахаром	- 200
Хлеб пшеничный	- 30
Хлеб ржаной	- 30

Тихонова Е.В., Яковлева Л.А., Васильева И.Г., Чувашинова Л.Р., Валитова Г. А., Арлановой А.В., Афанасьевой О.А., Егоровой Н.М., проверили соответствие веса выставленных на стол 5 порций норме, указанной в меню.

Порции	Салат из св. помидоров/огурцов	Суп картофельный с макар. изд	Плов из птицы	Чай с сахаром
1.	100	250	250(50/200)	200
2.	102	250	250(50/200)	200
3.	100	250	250(50/200)	200
4.	103	250	250(50/200)	200
5.	100	250	250(50/200)	200

Питание на 2 перемене проходило по графику, обедали 5А, 5Б, 5В, 5Г, 5Д, 5 Е, 6А классы. Присутствовали все классные руководители. Столы были накрыты своевременно.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное. Тихонова Е.В., Васильева И.Г. проверили санитарное состояние пищевого блока. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, в пищеблоке чисто и аккуратно, холодильник чистый, все продукты изолированы друг от друга. В конце проверки был проанализирован охват горячим питанием учащихся школы:

Классы	Охват в %
1- 4	91,6 %
5- 9	87 %
10 -11	28 %

Рекомендации:

- Классным руководителям 10-11 классов проводить разъяснительную работу среди родителей и учащихся о необходимости диетического и горячего питания для растущего организма.

Ответственная за горячее питание

Е.В. Тихонова

Председатель профкома

Л.А. Яковлева

Медицинская сестра

И.Г. Васильева

Классный руководитель

Л.Р. Чувашова

Зав. производством

Г.А. Валитова

Родитель

А.В. Арланова

Родитель

О.А. Афанасьева

Родитель

Н.М. Егорова

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 21.04.23г.
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. Выявлено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3. Выявлено 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 циклическое 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 допуская 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	✓

Евфимова Г.И.
Артюшкова О.А.
Арианова А.В.