

Акт проверки работы школьной столовой

МКОУ Верхнедобринской СШ

Мы, нижеподписавшиеся, в составе:

Председатель комиссии: Ларина Н.Ю. -представитель родительской общественности

Члены комиссии: Раут В.В. -заведующий хозяйством

Тасмагамбетова Л.А.- родительский контроль

Раут Е.Н.- ответственная за организацию питания

25.12.2023 провели проверку работы школьной столовой по плану и составили настоящий акт о том, что был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой.

Время проверки: 10³⁵

Классы: 1-4

План проверки:

- Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- Производство блюд в соответствии с технологическими картами;
- Бракераж готовой продукции;
- Наличие и хранение суточных проб;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- Рацион питания учащихся (наличие примерного 10- дневного меню с указанием калорийности продуктов и массы блюда; меню на каждый день; использование щадящего режима питания; наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд, не рекомендованных для детского питания);
- Оценка удельного веса несъеденной пищи (взвешивание остатков пищи)

В ходе проверки выявлено:

№п/п	Основные показатели	Да/нет	Примечание
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?	✓	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	В меню отсутствуют запрещающие блюда и		

	продукты?		
	А) да, по всем дням		
	Б) нет		✓
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓	
7	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		✓
8	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
11	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		✓
12	Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	✓	
13	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
14	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓

- Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям Сан Пина;
- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам, недостаточно холодильного оборудования в складском помещении;
- Столовая посуда хранится на специальных стеллажах- сушилках. Количество посуды соответствует требованиям СанПина 2.4.5.2409-08;
- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;
- Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, приборы измерения влажности; имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- Имеется примерное 10 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо и птицу, молочные продукты, фрукты, каши, хлебобулочные изделия, овощи;
- Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;
- Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептов;
- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют

утвержденной рецептуре, блюдо – немного недосолено. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;

-Произведен отбор остатков несъеденной пищи и подсчитан их удельный вес. После завтрака минимальный остаток -7%, максимальный -11%. Среднее значение – 9%. После обеда минимальный остаток пищи -2%, максимальный – 18%, среднее значение -10%.

- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;

- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;

Замечания: _____

Предложения: _____

Благодарности: _____

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

<u>Рив</u>	« 25 » 12	202 3	г.
<u>Ларина</u>	« 25 » 12	202 3	г.
<u>Плав</u>	« 25 » 12	202 3	г.
<u>РБ</u>	« 25 » 12	202 7	г.
_____	« »	202	г.

С актом ознакомлена: Повар Филинова Т.А. Фили
« 25 » 12 202 3 г.