

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Средняя общеобразовательная школа № 35 с углубленным изучением
отдельных предметов» г. Воркуты.

АКТ

04.09.2024

№ 9

По итогам контроля организации и качества питания

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

1. методист Давыдова М.А. - председатель комиссии;
2. учитель начальных классов Шагигареева Ю.И. - член комиссии;
3. представитель родительской общественности Поманисточка Л.В. - член комиссии;

составили настоящий акт о том, что 04.09.2024 года года нами был проведен контроль организации и качества питания в школьной столовой.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Оценка несъедаемости (взвешивание остатков).
6. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено:

Питание в школьной столовой осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Ежедневное меню, с указанием наименования блюд, выхода продуктов, вывешено в обеденном зале и размещено на сайте школы.

Меню 04.09.2024 г.

| Прием пищи | Раздел | № рец. | Блюдо | Выход, г |
|-------------------|-------------|--------|-------------------------------------|----------|
| Завтрак | гор.блюдо | | Котлета из птицы, макароны отварные | 250 |
| | гор.напиток | | Чай с сахаром | 200 |
| | хлеб | | Хлеб пшеничный | 40 |
| | | | Салат из белокочанной капусты | 100 |
| | | | Сыр (порциями) | 30 |
| | | | Масло (порциями) | 10 |
| | | | | |
| Завтрак 2 Обед | фрукты | | Банан | 200 |
| | закуска | | | |
| | 1 блюдо | | Суп рыбный | 230 |
| | 2 блюдо | | Печень тушеная в соусе | 90 |
| | гарнир | | Рис отварной | 150 |
| | сладкое | | | |
| | хлеб бел. | | Хлеб пшеничный | 20 |
| | хлеб черн. | | Хлеб ржаной | 30 |
| | напиток | | Компот из вишни с/м | 200 |
| | | | | |

Производство готовых блюд изготавливается в соответствии с технологическими картами. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции».

Для каждого класса накрываются отдельные столы работниками столовой, которые соблюдают специальную форму одежды. Классные руководители сопровождают свои классы в школьную столовую, контролируют мытье рук детьми.

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены четыре перемены по 20 минут.

Анализ меню - требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д.

Столовая посуда чистая, без разводов и сколов, обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Холодильное оборудование исправно, имеются сертификаты качества, уборочный инвентарь промаркирован.

В ходе проверки были проведено контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме. Члены комиссии отметили хорошие вкусовые качества горячего завтрака, блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах.

При взвешивании остатков выявлен минимальный процент отходов.

Администрацией школы организован контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд.

Выводы:

Питание учащихся в МОУ «СОШ № 35 с УИОП» г. Воркуты осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Рекомендации:

Осуществлять контроль за организацией и качеством школьного питания ежемесячно.

Председатель комиссии:

- Методист

М.А. Давыдова

Члены комиссии:

- учитель начальных классов

Ю.И.Шагигарева

- представитель родительской общественности

Л.В.Поманисточка

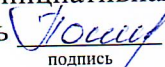
С актом комиссии ознакомлена: Шеф-повар

Т.В.Михалева

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 04.09.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Поманисточка Л.В. - родительский контроль



 подпись

| | 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 приготовления 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) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 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 | Выявились 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 | |

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 04.09.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Маминцева Ю.И. - родительскийконтроль *ИИ*
подпись

| | 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 приготовления 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) да | |
| | Б) нет | + |
| 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 | Выявились 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 | |

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 04.09.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Давыдова М.И. - родительский контроль М.И.
подпись

| | 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 приготовления 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) да | |
| | Б) нет | ✓ |
| 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 | Выявились 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 | |