

АКТ
проверки качества организации питания в столовой
МБОУ «Маришойская начальная школа»
от «15» марта 2023 года

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе Куликовой Раисы Г., председателя ППО, Куликовой Розы Г., секретаря комиссии, учителя начальных классов, Рыбаковой Ф.А., родителя (законного представителя) обучающихся, член родительского комитета, составили настоящий акт по проверке качества организации питания в школьной столовой и выявили следующее:

Общее количество учащихся в школе составляет 3 человека:

- количество детей, организованно питающихся составляет 3 человека или 100 % от общего числа учащихся;
- бесплатно питающихся составляет 3 ученика – это 100 % от общего числа;
- количество детей, получающих льготное питание, составляет 2 человека или 66,7 % от общего числа учащихся.

На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях, соответствуют установленным требованиям. Качество блюд соответствует нормам. Проводится бракераж готовой продукции. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами, повара и работники пищеблока обеспечены масками и перчатками. Перчатки и маски меняются каждые 2 часа.

Выводы и рекомендации по проверке

- комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовым актам. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.
- классным руководителям провести беседы о правильном питании.

Члены комиссии: _____ /Куликова Р.Г./

_____ /Куликова Р.Г./

_____ /Рыбакова Ф.А./

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.03.2023г.

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 | ✓ |

| | | |
|----|---|---|
| | 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 | ✓ |