АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ СОШ №7

Дата проверки;05 .03.2022 г

Время проверки 13.35

Состав комиссии:

Председатель комиссии:

Тимошенко – председатель ПК

Члены комиссии:

Раджабова М.Г.- ответственный по питанию, учитель начальных классов.

Юсупова С.Ю.мед.сестра

Шарапова Л.П.-зам. директора по АХЧ

Далгатова Н.П..- председатель родительского комитета.

Алиев Расул Б. - родитель

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели более половины
- Суточная проба имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	борщ	200	200	--
2	Котлеты из говядины	64	65	--
3	Каша пшеничная	130	135	---
4	хлеб	40	40	---
5	Чай с молоком сгущен	200	200	----
6	печенье	44	45	---

Выводы и рекомендации:

1.Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

2. Классным руководителям следить за поведением детей в школьной столовой.

3. Считать работу по организации питания положительной.

Председатель комиссии:

_____/ Тимошенко Н.Е./

Члены комиссии:

_____/ Раджабова М.Г/

_____/Юсупова С.Ю./

_____/ Шарапова Л.П

_____/ Далгатова Н.П./

_____/ Алиев Р.Б./

Акт
Проверки организации питания в школьной столовой комиссией Родительского контроля
МКОУ СОШ №7

Дата проверки: 12 марта 2022 года
Время проверки: 9.30-9.50
Состав родительского контроля:
1)Убайдуллаева Зулейха Т(3Д класс)
2)Сулейманова Айда Г.(4 А класс)
3)Раджабова М.Г.(ответственная)

В результате проверки организации в школьной столовой горячего питания комиссией родительского контроля установлено :

- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид,перчатки, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Проведено контрольное взвешивание.Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – большая половина блюд учащиеся съели.
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед. Обращают внимание детей на то,что руки надо мыть перед едой, пользоваться антисептиками,следят за дисциплиной.
-

Контрольное взвешивание готовой продукции

№	Наименование блюда	Выход по меню (грамм)	Фактический выход(грамм)
1	Котлета из говядины	64	65
2	Каша пшеничная	150	150
3	Компот из сухофрукт	200	200
4	хлеб	30	35
5	мандарины	145	150
6	печенье	25	25
7			

Выводы и рекомендации:

По итогам родительского кортроля принято решение считать работу по организации питания в МКОУ СОШ № 7 положительной.

Родительский контроль с актом проверки ознакомлены:
1) Убайдуллаева Зулейха Т _____
2)Сулейманова Аида Г _____

Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ СОШ № 7

Дата проведения проверки:12.03.2022 г
Инициативная группа, проводившая проверку:Убайдуллаева З.Т

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	не имеется
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет

	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ СОШ № 7

Дата проведения проверки:12.03.2022 г
Инициативная группа, проводившая проверку:Сулейманова А.Г.

	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	нет
	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	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	нет
	Б) да	