

Акт  
проверки качества организации горячего питания обучающихся  
МАОУ «СОШ №7» города Сорочинска

5.10.2023г.

корпус 1

1. Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем образовательной организации, его соответствие примерному меню по составу и массе порций, выявление фактов и причин исключения отдельных продуктов из меню или неравноценной замены блюд (размещено у линии раздачи).

*Утвержденное меню в наличии*

2. Наличие утвержденного и согласованного ассортимента дополнительного питания обучающихся (если оно организовано в школе), соответствие фактического ассортимента дополнительного питания утвержденному.

*Ограничено, в наличии*

3. Контроль за работой членов бракеражной комиссии (исключить формальный подход к проведению оценки качества готовых блюд).

*Контролируется*

4. Контроль за ежедневным ведением необходимой документации на пищеблоке (бракеражных журналов и других документов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами).

*Контроль ведется ежедневно.*

5. Органолептическая оценка блюд, приготовленных на пищеблоке, оценка их температуры (представителями администрации школы).

*Постоянно контролируется.*

6. Контроль массы порций блюд на раздаче, их соответствие заявленному выходу блюд по меню.

*Масса блюд соответствует заявленному выходу*

7. Наличие суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.

*В наличии от каждой партии приготовленных блюд*

8. Качество мытья столовой посуды, наличие посуды со сколами, отбитыми краями, наличие непробушенных столовых приборов, качество обработки касет для столовых приборов.

*Посуда и все приборы чистые, сколов нет.*

9. Санитарное состояние обеденного зала (уборка обеденных столов после каждого накрытия, наличие для этих целей специально выделенной ветони уборочного инвентаря), производственных помещений школьной столовой.

*Уборка после каждого накрытия спец. ветонью.*

10. Контроль соблюдения личной гигиены персоналом пищеблока: наличие чистой санитарной одежды, отсутствие украшений, коротко подстриженные ногти, отсутствие покрытия ногтей лаком.

*Соблюдается*

11. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся школьными буфетчицами.

*Культурное обслуживание обеспечено постоянно.*

12. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены детьми: исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения к раковинам для мытья рук перед



обеденным залом, бумажных или электрополотенц, чистота раковин.

*Соблюдается*

13. Своевременность накрытия столов и прихода детей в столовую.

*Своевременно накрывается*

14. Соблюдение культуры питания обучающимися во время приема пищи.

*Соблюдается*

15. Проведение выборочного опроса обучающихся о вкусовых качествах приготовленных блюд (после приема пищи), наблюдение полноты потребления горячих блюд и продукции дополнительного меню, определение «непопулярных» блюд у детей.

*Замечаний нет.*

16. Контроль организации доставки готовых блюд и пищевых продуктов на пищеблок: наличие специального транспорта, отделка кузова материалом, поддающимся санитарной обработке, наличие промаркированной тары для перевозки пищевых продуктов, отсутствие контакта при транспортировке продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов.

*Доставка осуществл. спец. транспортом в соотв. с тревз.*

17. Контроль качества поступающей на пищеблок продукции, предотвращение поступления фальсифицированной продукции.

*Продается ежедневный контроль.*

18. Наличие на информационном стенде документов по организации школьного питания: приказа школы об организации питания обучающихся на учебный год (с утверждением состава бракеражной комиссии), графика приема пищи (режима питания) обучающимися и графика дежурства педагогических работников в обеденном зале, утвержденных руководителем школы, утвержденного и согласованного примерного меню для обучающихся, СанПиНы и др.

*Все требования по нашему док. выполнены*

19. Организация просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательных отношений.

*Организовано и проводится*

20. Актуализация информации на стенде о здоровом питании, размещенном в доступном для родителей (законных представителей) месте.

*Имеется актуальная информация*

21. Включение в планы работы общеобразовательной организаций вопросов по развитию сферы школьного питания, расширение их тематики. Эффективность рассмотрения вопросов организации питания на заседаниях разного уровня.

*Включены вопросы по питанию в план работ школы.*

Члены комиссии:

*Итакина Н.Н. мама 9а Школы  
Неласоглова А.А. мама 9а Школы  
Добрынинская Е.А. сов. педагог Е.Род./  
Андреева А.А. родитель 9а*