

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

12.10.2023

корпусе I

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.
Организовано, 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).
Достаточно контролируется
6. Контроль массы порций блюд на раздаче, их соответствие заявленному выходу блюд по меню.
Масса блюд соответствует заявленн. выходу
7. Наличие суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.
В наличии от каждой партии приготовл. блюд.
8. Качество мытья столовой посуды, наличие посуды со сколами, отбитыми краями, наличие непросушенных столовых приборов, качество обработки кассет 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 ветоши уборочного инвентаря), производственных помещений школьной столовой.
Уборка после каждого накрытия специальн. ветошью.
10. Контроль соблюдения личной гигиены персоналом пищеблока: наличие чистоты 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 емесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения к раковинам для мытья рук перед

обеденным залом, бумажных или электроплатенец, 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 осущ. спец. транспортом в соответствии с требованиями

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

Выдается 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 нашим докум. 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.

Высвещена 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 плане работ школы.

Члены комиссии:

Ахметвалеева Н.В. мамка 55 АИФФ -
Суворова И.Т. мамка 55 Суворова
Золотарева Е.А. мамка 55 ШКОЛ
Добрынинская Е.В. соц. педагог Е. Довг
Андреева А.А. мед. психолог ОУ -