

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

корпус №2 (ул. К. Маркса, 89)

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).

Меню в наличии, соответствует примерному

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

в наличии

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

осуществляется

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

осуществляется, документируется в соответствии с нормативами

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

проводится ежедневно

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

соответствует заявленному выходу

7. Наличие суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.

в наличии, хранятся в соотв. с требованиями

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

посуда вымыта качественно, высушена. Сколы отсутствуют

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

соблюдается график уборки. В зале чисто

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.

соблюдается

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 электрополотенец, чистота раковин.

- Создана*
13. Своевременность накрытия столов и прихода детей в столовую.
Накрываются своевременно стола, график посещения соблюдается
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.
Вкусовые предпочтения детей разные. 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 спец. транспортом
17. Контроль качества поступающей на пищеблок продукции, предотвращение поступления фальсифицированной продукции.
Контроль ведется
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.
В наличии
19. Организация просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательных отношений.
Организована
20. Актуализация информации на стенде о здоровом питании, размещенном в доступном для родителей (законных представителей) месте.
Размещено в доступном месте
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.
В теме школы вопроса затронуты

Члены комиссии:

1. Анешева Св. Юрьевна *Ан*
2. Митрякова Св. Александровна *Митрякова*
3. Родкина Наде Павловна *Родкина*