

+  
Акт

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

4 апреля 2024

2 корп.ж

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, в соответств. с примерн. меню.

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

Имеется для ОВЗ.

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

Контроль осуществл., журнал ведется.

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

В наличии, ведется.

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

Соответствует требованиям САНЭПН

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

Соответствуют заявленн. выходу.

7. Наличие суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.

В наличии, хранится в соотв. с требов.

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

Посуда чистая, сколов нет, посуда в дост. кол-ве.

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

Санит. сост. обеденного зала - чисто, проб. резу. обраб.

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

Одежда чистая, имеются головч. уборк., перчатки, маск.

11. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся школьными буфетчицами.

По культуре обслуж. марканши нет.

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.

Все в порядке.

13. Своевременность накрытия столов и прихода детей в столовую.

Литание осущ. строго по графику.

14. Соблюдение культуры питания обучающимися во время приема пищи.

В порядке.

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.

Жалоб и претензий 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 продуктов на спец. транспорте, в герметич. замк. посуде.

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

Целостно, фальсифицированной продукц. нет.

3. 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 порядке.

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

Ведется работа классными руководителями.

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

Информация о здоров. пит. размещ. на стенде.

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

Ведется постоянная работа.

Члены комиссии:

И.И. Миллер А.В.  
М.В. Шенорова Ю.О.  
А.И. Андреева И.А.