

+

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

16 января 2024 года

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).

Меню в нашем зале

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

В нашем зале

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

Ведется постоянный контроль

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

Ведется постоянный контроль за ведением докум.

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

Температурн. режим контролируется

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

Порции соответствуют заявл. выходу

7. Наличие суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.

организовано хранение суточных проб в соотв. с треб.

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

Посуда вымыта чисто, 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.

В обеденном зале чисто, уборка столов спец. ветошью после каждого накрытия

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

Личная одежда соблюд. в соотв. с требованиями

11. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся школьными буфетчицами.

Условия для соблюдения правил личной гигиены детей

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.
Терял и кофорт водоснабж, раковины шесте, 21. полотенце

13. Своевременность накрытия столов и прихода детей в столовую.

Накрываются своевременно

14. Соблюдение культуры питания обучающимися во время приема пищи.

Культура питания 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.

В результат. выборочного опроса замечаний нет.

1. 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 питания в соотв. с требованиями.

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

Поступлен. фальсифицир. продукция не обнаружено

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.

Все необходимые документы в наличии

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

Организована.

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

Информация на стенде актуальная

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.

Включены вопросы питания в план работ

Члены комиссии:

Корниенкова Н.И.
Валкова В.А.
Толкушкина В.И.
Андреева А.А.

Мед. маме 5в
Вал маме 5в
Ср.
Мед. директор