

+
Акт

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

17 января 2024

корпус 2 1-4 классы

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

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).

Контроль за ведением документов ведется постоянно

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

Журналы ведутся в соответств. с санит. эпид. норм.

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

Температ. готовых блюд 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.

хранение суточных проб организовано в соотв. стр.

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

Посуда внешнего чистого, 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 чистого, уборка столов произв. 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 гигиена соблюдается в соотв. с требв.

11. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся школьными буфетчицами.

культурное обслуживание обеспечено

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.

Классы где соблюдены правила мыт. гигиены созданы

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 результате выборочн. 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 требов.

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

Поступлен фальсиф. продукц. недопустимо.

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 докум. 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.

Вопрос питания включен в планы работ

Члены комиссии:

Золотарева О.А.
Тевляков Р.К.
Васильев В.Д.
Андреева А.А.

Золотарева
Сидорова
Васильев
Андреева