

+

Акт

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

16.04.2024

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 нашей, в соотв. с прил. меню

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

имеется для ОБЗ.

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

Контроль осуществлен, 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 нашей, ведется.

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

Соответствует требованиям СанПиН

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

Соответствует заявл. выходу.

7. Наличие суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.

В нашей, 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 достаточн. кол.

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

Санитарное сост. обеденного зала - чисто, убран.

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

Одежда чистая, имеются головн. уборк, ногти не лакированы

11. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся школьными буфетчицами.

Обслуживание культурное.

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 наличии

13. Своевременность накрытия столов и прихода детей в столовую.

Литание осущ. строго по графику.

14. Соблюдение культуры питания обучающимися во время приема пищи.

В норме

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 нареканий 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. трансп. в герм. закр. посуде

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

Фальсиф. продукции нет.

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.

Ведется работа классн. руководит.

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

Информ. о здоровом питании размещ. на стенде

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.

Ведется постоянная работа

Члены комиссии:

Богомолова Т.В. Богомолов

Морозова Т.А. Морозов

Добросинская Е.В. Добросинский

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_