

+
Акт

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

8.09.2023₂

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).

Утвержденное 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, организовано

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

Контролируется

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

Контроль ведется ежедневно

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

Постоянно контролируется

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

Масса блюд соответствует заявл. выходу

7. Наличие суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.

В наличии от каждой партии

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

Посуда и приборы чистые, 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.

Уборка после каждого накрытия спец. ветошью

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.

Постоянное культурное обслуживание.

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.

соблюдается

13. Своевременность накрытия столов и прихода детей в столовую.

Своевременно накрывается.

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.

Защитанней 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 осуществляется спец. транспортом

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

Ведется ежедневный контроль

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 требования по нашим докум. выполнены

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

Организовано и проводится.

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

имеется

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 по питанию включен в план работ школы

Члены комиссии:

Андреева А.А. Акт
Визитинская И.И.
Замерзлик О.В. Акт
Богачев Г.В. Акт