

АКТ
Проверки школьной столовой с/п «Кыновская СОШ № 65»

19.10.2023 г.

Задачи проверки столовой родительским комитетом:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
5. Контроль за организацией обработки и кварцевания столовой

Настоящий акт составлен в присутствии:

Смирновой О.М., секретаря школы
Кылосовой Л.В., члена родительского комитета,
Никонова А.В., члена родительского комитета
Пелихосовой С.А., повара столовой.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 19 октября 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 19.10.2023 г. 1-4 класс

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Тефтели мясные в соусе	100	10,30	10,70	8,00	170	51
2	Рис припущенный с маслом	150	3,69	6,08	33,81	204,60	25
3	Овощи свежие	60	0,78	6,95	4,08	80,44	6,76
4	Чай с сахаром	200	0,10	0,0	15,00	60,00	6,00
5	Хлеб пшеничный	30	3,80	0,40	24,67	117,50	3,00

Меню на 19.10.2023 г. ОВЗ (1-4 классы)

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Тефтели мясные в соусе	100	10,30	10,70	8,00	170	51
2	Рис припущенный с маслом	150	3,69	6,08	33,81	204,60	25
3	Овощи свежие	60	0,78	6,95	4,08	80,44	6,76
4	Чай с сахаром	200	0,10	0,0	15,00	60,00	6,00
5	Хлеб пшеничный	30	3,80	0,40	24,67	117,50	3,00
6	Ватрушка с творогом	60	7,92	6,16	26,44	192,37	22,00
7	Кисель ягодный	200	0,10	0,00	38,30	154,00	12,64

Меню на 19.10.2023 г. 5-11 класс

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Тефтели мясные в соусе	100	10,30	10,70	8,00	170	51
2	Рис припущенный с маслом	180	4,43	7,30	40,57	245,52	32,00
3	Булочка ванильная	50	3,91	4,00	28,25	165,00	9,89
4	Чай с сахаром	200	0,10	0,0	15,00	60,00	6,00
5	Хлеб пшеничный	40	3,80	0,40	24,67	117,50	4,00

Меню на 19.10.2023 г. ОВЗ (5-11 классы)

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Тефтели мясные в соусе	100	10,30	10,70	8,00	170	51
2	Рис припущенный с маслом	180	4,43	7,30	40,57	245,52	32,00
3	Булочка ванильная	50	3,91	4,00	28,25	165,00	9,89
4	Чай с сахаром	200	0,10	0,0	15,00	60,00	6,00
5	Хлеб пшеничный	40	3,80	0,40	24,67	117,50	4,00

2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками. При раздаче пищи весь персонал в масках и перчатках.

4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

5. Комиссия посетила помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

8. Проверили внешний вид работников пищеблока. Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

9. В пищеблоке имеются графики проветривания и кварцевания, все выполняется строго по графику в соответствии с нормами и требованием СанПиНа.

Члены комиссии:

О.М.Смирнова
С.А.Пелихосова
Л.В.Кылосова
А.В.Никонов

Оценочный лист

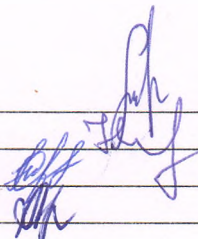
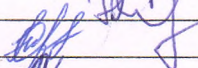
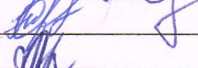
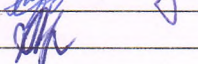
Дата проведения проверки школьной столовой по адресу:
п. Кын, ул. Железнодорожная, 49 - 19.10.2023г.

Инициативная группа (комиссия по общественному контролю за организацией школьного питания, приказ директора МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» №722 – ОД от 31.08.2023 г.), проводившая проверку:

- ✓ Кылосова Любовь Вячеславовна - родитель 4 «П» класса,
- ✓ Никонов Андрей Владимирович, родитель 3 «П» класса
- ✓ Смирнова Ольга Михайловна, секретарь
- ✓ в присутствии Пелихосовой Светланы Александровны, повара столовой.

№ п/п	Вопрос	Да / Нет Комментарии
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	Да
	Б) нет	
3	Имеется ли контрольное блюдо и соответствие с меню?	
	А) да,	Да
	Б) нет,	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	Да
	Б) нет	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	Да
	Б) нет	
8	Хранятся ли суточные пробы?	
	А) нет	
	Б) да	Да
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	нет детей
	А) да	
	Б) нет	
10	Проводится ли уборка помещений после приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
11	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые,	

	грызуны?	
	А) нет	нет
	Б) да	
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Выявлялись ли замечания к весовому соответствию блюд?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

 / Кылосова Л.В.
 / Никонов А.В.
 / Смирнова О.М.
 / Пелихосова С.А..