

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

19.01.2024 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
Щекутовой Е.Г., члена родительского комитета,
Шевцова К.В., члена родительского комитета
Пелихосовой С.А., повара столовой.

Мы, ниже подписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 19 января 2024 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 19.01.2024 г. 1-4 класс

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Котлета рыбная	200	1,46	4,00	8,52	76,00	37,76
2	Пюре картофельное	200	5,54	8,62	32,40	229,40	25,00
3	Овощи свежие	60	7,92	6,16	26,44	192,37	20,00
4	Компот из с/фруктов	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 19.01.2024 г. ОВЗ (1-4 классы)

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Котлета рыбная	200	1,46	4,00	8,52	76,00	37,76
2	Пюре картофельной	200	5,54	8,62	32,40	229,40	25,00
3	Овощи свежие	60	7,92	6,16	26,44	192,37	20,00
4	Компот из с/фруктов	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	Шанежка наливная	60	5,97	4,56	23,52	158,62	15,64
7	Чай с сахаром	200	5,00	4,40	31,70	185,00	19,00

2. Отмечено, что 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
Е.Г.Щекутова
К.В.Шевцова

Оценочный лист

Дата проведения проверки школьной столовой по адресу:

п.Кын, ул.Железнодорожная, 49 - 19.01.2024г.

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:

- ✓ Щекутова Екатерина Германовна, родитель 1«П» класса
- ✓ Шевцова Клавдия Валерьевна, родитель 4 «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	
	Б) да, но без учета возрастных групп	<i>Да</i>
	В) нет	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да Б) нет	<i>Да</i>
3	Имеется ли контрольное блюдо и соответствие с меню?	
	А) да, Б) нет,	<i>Да</i>
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<i>Да</i>
5	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да Б) нет	<i>Да</i>
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да Б) нет	<i>Да</i>
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да Б) нет	<i>Да</i>
8	Хранятся ли суточные пробы?	
	А) нет Б) да	<i>Да</i>
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	<i>нет детей</i>
	А) да Б) нет	
10	Проводится ли уборка помещений после приема пищи?	
	А) да Б) нет	<i>Да</i>
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	

_____ / Щекутова Е.Г.
 _____ / Шевцова К.В.
 _____ / Смирнова О.М.
 _____ / Пелихосова С.А.