

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

18.11.2024 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
Пелихосовой С.А., повара столовой
Дурневой А.Р., родителя 5 «П» класса
Костиковой А.К., родителя 6 «П» класса

Мы, ниже подписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 18 ноября 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 18.11.2024 г. 1-4 класс

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Каша овсяная	180	7,57	7,71	29,1	216,18	24,25
2	Сыр порционный	63	7	8,9	10	149	16,26
3	Хлеб пшеничный	35	2,28	0,24	14,76	70,2	6,29
4	Какао с молоком	200	2,5	0,4	26	118,3	18,89
5	Фрукты свежие	100	0,72	0,72	18,72	79,2	30,57

Меню на 18.11.2024 г. ОВЗ (1-4 классы)

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Каша овсяная	180	7,57	7,71	29,1	216,18	24,25
2	Сыр порционный	63	7	8,9	10	149	16,26
3	Хлеб пшеничный	35	2,28	0,24	14,76	70,2	6,29
4	Какао с молоком	200	2,5	0,4	26	118,3	18,89
5	Фрукты свежие	100	0,72	0,72	18,72	79,2	30,57
6	Пирожок с мясом	60	10,01	9,1	28,81	236,87	23,08
7	Напиток из шиповника	100	0,67	0,27	18,3	78	13,26

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
А.Р.Дурнева
А.К.Костикова

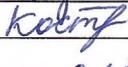
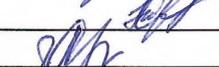
Оценочный лист

Дата проведения проверки школьной столовой по адресу:
 п.Кын, ул.Железнодорожная, 49 - 18.11.2024г.
 Инициативная группа (комиссия по общественному контролю за организацией школьного питания, приказ директора МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» №722 – ОД от 30.08.2024 г.), проводившая проверку:

- ✓ Дурневой А.Р., родитель 5 «П» класса
- ✓ Костиковой А.К., родитель 6 «П» класса
- ✓ Смирнова О.М., секретарь
- ✓ в присутствии Пелихосовой С.А., 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	Да
	Б) да	
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	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	

	/Дурнева А.Р.
	/Костикова А.К.
	/ Смирнова О.М.
	/ Пелихосова С.А.