

ГБОУ ТО «Тулская школа для обучающихся с ОВЗ №4»

АКТ № 4

проверки организации питания в школьной столовой
(с представителями родительской общественности)

Дата проверки: 13.10.2022 г.

Время проверки: 12 ч. 50 мин. (обед)

Состав комиссии:

Клепикова Е.М. - председатель комиссии

Кабанова В.Н. - фельдшер

Сучкова Е.Д. – соц.педагог

Свиридова М.Ю., Зайцева С.А. – представители родительской общественности

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец. одежда) соблюдается/не соблюдается. Все сотрудники в униформе, защитной маске, перчатках.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм учащимися соблюдается/не соблюдается.
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Отсутствие сколов на посуде соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Наличие/отсутствие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий
- Фактический рацион питания соответствует/не соответствует ежедневному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|--|---------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 | огурец в нарезке | 60 г | | |
| 2 | борщ с капустой и картофелем со сметаной | 200 г | | |
| 3 | жаркое по-домашнему | 240 г | 245г | +5г |
| 4 | сок фруктовый | 200 мл | | |
| 5 | хлеб ржано-пшеничный | 30 г | | |
| 6 | батон нарезной | 30 г | | |
| | | | | |

остаток несъеденной продукции составляет приблизительно 20%

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режим блюда – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
- Наличие/отсутствие заполненного по форме журнала бракеража готовой продукции
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
- Размещение фото готовых блюд завтрака/обеда на едином портале имеется/ не имеется

Учащиеся посещают столовую согласно графику в соответствии с правилами СанПиНа.

Замечания и рекомендации по проверке:

Работа школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий со стороны проверяющих нет.

Педагогам продолжить просветительскую работу по соблюдению правил поведения в столовой

Члены комиссии:

Клепикова Е.М.



Кабанова В.Н.



Сучкова Е.Д.



Зайцева С.А.



Свиридова М.Ю.



Ознакомлен Зав. производством _____ А.Н.Барсуков

**Оценочный лист
 проверки организации питания
 в ГОУ ТО «Тульская школа для обучающихся с ОВЗ №4»**



Дата проведения проверки: 13.10.22г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Свиридова М.Ю.
Зайцева С.А.

| | Вопрос | Да/нет |
|----|--|--------|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | ✓ |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | — |
| | Б) нет | — |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | ✓ |

| | | |
|----|--|---|
| | Б) нет | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | ✓ |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | ✓ |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | ✓ |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | ✓ |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | ✓ |

 Стурикова М.Ю.
 Зайцева С.А.