

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

АКТ № 7

проверки организации питания в школьной столовой

(с представителями родительской общественности)

Дата проверки: 14.11.2022 г.

Время проверки: 09 ч. 10 мин. (обед)

Состав комиссии:

Клепикова Е.М. - председатель комиссии

Кабанова В.Н. - фельдшер

Свиридова М.Ю., Зайцева С.А. – представитель 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	омлет с зел. горошком	150 г	153г	+3г
2	помидор в нарезке	60 г		
3	чай с сахаром	200 мл		
4	хлеб ржано-пшеничный	70 г		
5	батон нарезной	30 г		
6	зефир	60 г		

- Объем несъеденной продукции 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.

Бесплатным обедом обеспечиваются учащиеся с 1 доп. по 5 класс, учащиеся из многодетных и приемных семей, имеющих 3 и более детей, проживающие в интернате.

Учащиеся посещают столовую согласно графику в соответствии с правилами СанПиНа.

Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

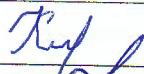
### **Замечания и рекомендации по проверке:**

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

Педагогам продолжить разъяснительную работу по правильному питанию и поведения детей во время приема пищи

### **Члены комиссии:**

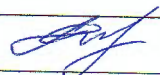
Клепикова Е.М.



Кабанова В.Н.



Свиридова М.Ю.



Зайцева С.А.





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

Дата проведения проверки: 14.11.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Свечникова М.О.

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	

Заднева С.Н. *[подпись]*  
 Ступникова М.Ю. *[подпись]*