

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

АКТ№ 8

проверки организации питания в школьной столовой

(с представителями родительской общественности)

Дата проверки: 28.11.2022 г.

Время проверки: 09 ч. 10 мин. (завтрак)

Состав комиссии:

Клепикова Е.М. - председатель комиссии

Кабанова В.Н. - фельдшер

Путилина С.И. – зам. директора по УВР

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
- 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 зеленым горошком	150 г.	455г (на 3 порции)	
2	помидор в нарезке	60 г	58г	
3	зефир	1 шт.		
4	чай с сахаром	200 мл		
5	батон нарезной	30 г		

- 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, объем остатков около 30%
- Суточная проба имеется/не имеется (за 2 дня (срок хранения 48 часов)
- Наличие/отсутствие заполненного по форме журнала бракеража готовой продукции
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Работа школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет. Организовано анкетирование обучающихся, выявление предпочтений. Проведена неделя здорового питания.

Рекомендовано классным руководителем продолжить проводить работу по развитию культурных навыков детей, о правильном питании.

**Члены комиссии:**

Клепикова Е.М.

Кабанова В.Н.

Путилина С.И.

Зайцева С.А.

Свиридова М.Ю.

Ознакомлена. Зав. производством

*(Подпись)*

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

Дата проведения проверки: 28.11.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

Свиридова М.Ю.  
Забченко С.Н.

	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	

Сверидова М.Ю. *СШ*  
 Задичева О.И. *ОИ*