

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

АКТ № 2

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

Дата проверки: 20.09.2022 г.

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

Состав комиссии:

Клепикова Е.М. - председатель комиссии

Кабанова В.Н. – фельдшер

Сучкова Е.Д. – соц. педагог

Свиридова М.Ю. - представитель родительской общественности

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
- Наличие/отсутствие ежедневного меню с указанием веса/объема/энергетической ценности блюд и кулинарных изделий
- Фактический рацион питания соответствует/не соответствует ежедневному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Меню.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)	
1	лапшевник с творогом	200 г	252 г (с соусом)	+2г	
2	соус сметанный натуральный	50 г			
3	чай с лимоном и сахаром	220 г			
4	хлеб ржано-пшеничный	30 г			
5	батон нарезной	20 г			

- Соблюдение температурного режим блюда – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за предыдущий и текущий день (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.
Учащиеся под контролем педагогов выполняют санитарно-гигиенические процедуры перед приемом пищи.

Замечания и рекомендации по проверке:

Работа школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий со стороны проверяющих нет. Рекомендовано учитывать пожелания детей в составлении меню. Педагогам продолжать просветительскую работу по соблюдению правил поведения в столовой, соблюдению правил гигиены

Члены комиссии:

Клепикова Е.М.

Кабанова В.Н.

Сучкова Е.Д.

Свиридова М.Ю.

Зайцева С.А.

Ознакомлен . зав. производством

Барсуков А.Н.

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

Дата проведения проверки: 20.09.2022г.

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 <u>дети с пищевыми особенностями отсут.</u>	
	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	✓

Свиридова М.Ю. *MS*
 Зайцева С.А. *SA*