

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

АКТ № 9

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

Дата проверки: 12.12.2022 г.

Время проверки: 12 ч. 50 мин. (обед)

Состав комиссии:

Клепикова Е.М. - председатель комиссии

Кабанова В.Н. - фельдшер

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
- 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	салат из белокочанной капусты	80 г	83 г	+3 г
2	суп лапша с курицей	200 г		
3	плов с курицей	200		
4	батон нарезной	30		
5	хлеб ржано-пшеничный	30		
6	сок фруктовый	200		

- 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 (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.

Рекомендовано классным руководителем продолжить проводить работу по развитию культурных навыков детей, поведению в школьной столовой.

Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами.

**Члены комиссии:**

Клепикова Е.М.

Кабанова В.Н.

Свиридова М.Ю.

Зайцева С.А.

Ознакомлена. Зав. производством

 Адамцева А.В.

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

Дата проведения проверки: 12.12.22.

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	да
	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	

Свиридова М.Ю. *Св*  
 Зайцева С.А. *З*