

Акт №1

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой «7» октября 2020 г.

Комиссией по контролю за питанием от «7» октября 2020 года:

Председатель: Антонова О.В.

Члены комиссии: Садченко О.А. - ответственный за питание

Резниченко А.Г., Шанцева О.А. - представители родительской общественности

Проведена проверка санитарного состояния столовой МБОУ СО №27 на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т. п.
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
6. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.
7. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворительность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.

В ходе проверки:

1. На каждый день имеется меню (завтрак, обед), которое вывешено в удобном для ознакомления детей месте. Меню соответствует примерному двухнедельному, утвержденному РПН (имеются акты замены пищевых продуктов, в связи непоставкой сырья от поставщика).
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды хорошее. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет.
3. Обучающимися школы соблюдаются правила личной гигиены. Моют руки с мылом, обрабатывают дезсредством. Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены выявлялись. Проводится разъяснительные беседы.
4. Работниками пищеблока соблюдаются санитарные требования к одежде (работают в масках, перчатках, халатах и головных уборах).
5. Объем пищевых отходов после приема пищи минимальный. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.
6. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками. Вся тара поставлена на поддоны. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
7. Проведен анализ анкетирования учащихся и родителей (законных представителей) 1-4 классов (анализ анкетирования прилагается). Ассортимент продукции, отпускаемой

школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5-7 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.

Председатель комиссии



О.В. Антонова

Члены комиссии



О.А. Садченко



А.Г. Резниченко



О.А. Шанцева

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 7.10.2020 г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Ахмедова Ов., Саидемисо ОА, Термигенко АТ, Шаймурзаев ОА

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	да
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	да
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	да
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	да
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	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	нет
Б) да	да
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	
Б) нет	нет
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	да
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	да

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

ОВ Нитомово
 ОА Сагченко
 ОА Резниченко
 ОА Шамцёво