

Акт №2

проведения общественной комиссией по контролю за организацией  
и качеством питания в школьной столовой «25» ноября 2020 г.

Комиссией по контролю за питанием от «25» ноября 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 СОШ №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. Проводятся 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: *25 ноября 2020 г.*Инициативная группа, проводившая проверку: *Анимова ОВ, Садыкова ОА, Шакурова ОА, Редниченко А.И.*

|    | 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 <i>нет уг-се с диабетом</i>  | +      |
|    | Б) нет <i>заболевание</i>  |        |
| 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   |   |