

Акт №3

проведения общественной комиссией по контролю за организацией
и качеством питания в школьной столовой «16» декабря 2020 г.

Комиссией по контролю за питанием от «16» декабря 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. 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: 16.12.2020

Инициативная группа, проводившая проверку: Литомова О.В.
Содренко О.А., Шаршова О.А., Реншиченко А.Г.

| 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 | нет заболеваний |
| 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 | |