

Акт
проверки организации питания в школьной столовой МБОУ
«Лудорвайская СОШ им. Героя Советского Союза А.М.
Лушникова»

Комиссия в составе:

Пушина Э.А.- социальный педагог, ответственный за организацию питания учащихся;

Дерябина Н.В.- шеф-повар;

Безенова М.П. – родитель;

составили настоящий акт в том, что 22 сентября 2024 года была проведена проверка качества горячего питания 1- 4 классов в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1) администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся;
- 2) питание осуществляется по 10 дневному меню, утвержденному Начальником Управления образования, Красноперовой Н.Г.
- 3) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 5) достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток на молоке, чай из шиповника, компоты;
- 6) широкий ассортимент первых блюд (мясной суп, борщ, щи, суп с макаронными изделиями и т.д.); хорошие вкусовые качества;
- 7) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители и воспитатели оказывают помощь в организации питания;
- 8) в столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук).

Предложения и рекомендации

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
2. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Результаты проверки довести до сведения членов Родительского комитета, родителей, школьной администрации.

Члены комиссии по питанию:

Пушина Э.А.

Дерябина Н.В.

Безенова М.П.

С актом комиссии по питанию ознакомлен директор МБОУ «Лудорвайская СОШ»



Мерзлякова Н.Н.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 22.09.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку: родители - Бузнова Мария
Петровна; шеф-повар - Дербина И.В., организатор
итальян в школе - Трушина Е.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 циклическое 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	Соответствуют ли регламентированное циклическим 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) нет	
	Б) да	
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	