

**Акт плановой проверки по организации питания в
ГБОУ СОШ с. Выселки.**

Комиссия в составе:

Дубылкина О.В. –ответственной за организацию питания обучающихся;

Представители родительской общественности: Степанова В.В.,
Камалетдинова Л.Р., Ермолаева Е.С.

составили настоящий акт в том, что 23.10.2024 года была проведена проверка
в школьной столовой.

В ходе проведения проверки установлено следующее:

Вопросы проверки	Соответствие норм		
	Полностью соответствует (имеется)	Частично соответствует (имеется не в полном объеме)	Не соответствует (отсутствует)
Санитарное состояние столовой.	+		
Состояние столовой посуды (отсутствие сколов на тарелках, стаканах).	+		
Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока (спецодежда, колпаки, маски, перчатки).	+		
Наличие в обеденном зале утвержденного меню, согласованного с руководителем ОУ.	+		
В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы.	+		
Приготовленные блюда соответствуют меню, порции равномерные.	+		
Проверка качества приготовленного (завтрака, <u>обеда</u>) (дегустация)	+		

Решение: результаты проверки довести до сведения родителей, школьной администрации, разместить на сайте.

Ответственная за питание _____ *Dr* _____ О.В.Дубылкина

_____ *ВВ* _____ Степанова В.В.

_____ *ЛР* _____ Камалетдинова Л.Р.

_____ *ЕС* _____ Ермолаева Е.С.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 23.10.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

	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	
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	

Отметки выставляла за методичек Аур Дурбаева О.В.

Вн Степанова В.В.
 Ер Ермашева Э.С.
 Коу Камалетдинова Л.Р.

Акт
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
комиссией родительского контроля ГБОУ СОШ с. Выселки

от 23.10.2024г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Степановой В.В, Камалетдиновой Л.Р., Ермоловой Е.С. в сопровождении ответственной за организацию питания Дубылкиной О.В. провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся 5-11 классов.

Цель проверки: своевременное посещение столовой обучающимися, согласно утвержденному графику, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, санитарное состояние обеденного зала, соблюдение гигиенических требований для работников столовой и обучающихся. Организация питания обучающихся 5-11 классов (обед).

В результате проверки установлено: реализация блюд соответствует утвержденному меню, подаваемые блюда выглядят эстетично, имеют аппетитный запах, отходов незначительное количество.

Представители контроля провели выборочный опрос детей на удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд – обед в основном нравится детям, пища теплая. Обучающиеся школы посещают столовую согласно утвержденному графику. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. При посещении столовой обучающиеся соблюдают правила личной гигиены.

Ответственная за питание _____  О.В.Дубылкина

_____  Степанова В.В.

_____  Камалетдинова Л.Р.

_____  Ермолова Е.С.