

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 10
с углублённым изучением отдельных предметов

Акт

09.03.2023

№ 3

**проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю
качества и организации горячего питания в школе**

Председатель
Секретарь

Ковальчук Е.Н.
Миннуллина Р.Н.

Присутствовали 7 человек. Из них:

Директор школы – Озерова Елена Владимировна;

Председатель комиссии: Ковальчук Елена Николаевна;

Секретарь комиссии: Миннуллина Рафия Нагимовна;

Члены комиссии:

Огорелкова Ксения Николаевна;

Крупенина Наталья Викторовна;

Сорокина Юлия владимировна;

Когут Ирина Сергеевна, социальный педагог по здоровьесбережению

Ковальчук Е.Н., председатель общественной комиссии по контролю качества и организации горячего питания в школе, составили настоящий протокол в том, что 02 марта 2023 года, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией питания МБОУ СОШ №10 с углубленным изучением отдельных предметов на 2022-2023 учебный год проведена проверка питания учащихся

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 03.03.2023 было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся. Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии технологическими картами, в которых отражена рецептурами и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции. Выпуск готовой продукции разнообразен и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой, медицинским работникам школы, проводится бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком не выявлено.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляется фельдшером школы в соответствии с рекомендациями по

отбору проб – СанПиН 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиям хранения суточных проб.

В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также стеллажами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В обеденном зале на видном месте, утвержденное директором образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все привезенные продукты из СГМУП «КШП» имеют сертификат соответствия.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользящая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную подготовку и аттестацию

При проведении питания учащихся обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя. Классы в столовую приходят в сопровождении педагога, который вел урок. Во время питания учащихся в столовой находится дежурный педагог согласно графика дежурства.

Классные руководители 5-11 классов назначают дежурных по столовой, которые помогают убирать грязную посуду со столов, следят за порядком во время приема пищи учащимися.

Учащиеся льготной категории питаются в столовой в соответствии с графиком питания.

После приема пищи учащимся предлагается проголосовать за качество питания. Ученики делают свой выбор «Было вкусно» или «Было невкусно», используя разноцветные камушки.

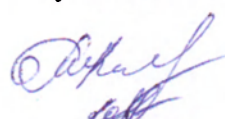
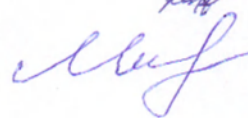
В школьной столовой организовано ежедневное дежурство отделом воспитания.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания учащихся положительной.
2. Классным руководителям 1-11 классов с учащимися провести беседы о необходимости полноценного питания во время учебного процесса.

С актом комиссии ознакомлена
Заведующая школьной столовой
Председатель

Секретарь

Т.З. Алибердова
Е.Н. Ковальчук

Р.Н. Минуллина

Оценочный лист
проверки организации питания в МБОУ СОШ №10 с углубленным изучением

Дата проведения проверки: 02.03.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

Шершнёва Наталья Николаевна

Григорьева Наталья Викторовна

Сорокина Анна Владимировна

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