

АКТ

проверки школьной столовой от 18.11.2022.

Комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания в составе:
Заместитель директора по УР Кузнецова Е.Е..

Выгорко Е.В. - ответственная за организацию питания в школе

Члены мобильной группы от родительской общественности:

Обухова Ксения Николаевна 2 «Б»
Пахомова Инна Владимировна 2 «В»

провели проверку школьной столовой

Проверялось:

1. Соблюдение мер по санитарному состоянию столовой:
 - наличие в помещении антисептика, моющие средства;
 - наличие перчаток у работников пищеблока и уборщиц;
 - одежда сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистая, опрятная
2. Организация накрывания столов, дезинфекция, соблюдение времени обработки столов и полов
3. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены:
 - в наличии мыло
 - в наличии бумажное полотенце или сушилки для рук
4. Техническое и санитарное состояние столовой:
 - пол в помещении для приема пищи чистый;
 - столы в помещении для приема пищи чистые;
 - в помещении для приема пищи отсутствует мусор;
 - чистые ли столовые приборы и столовая посуда (промыты, просушены, чистые, сухие);
 - наличие инструкции по применению моющих средств
5. Соблюдение времени посещения столовой:
 - наличие графиков питания;
 - соблюдения правил приема пищи
6. Наличие утвержденных меню и соответствие меню, предлагаемого обучающимся
 - ежедневное меню размещено в зале для ознакомления родителей и детей
 - в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни
7. Отношение к приему пищи:
 - едят с удовольствием / без удовольствия;
 - едят аккуратно / неаккуратно;
 - все ли съедают или оставляют первое / второе / третье блюдо
8. Температура подаваемых блюд
 - зафиксированы/не зафиксированы факт(ы) выдачи холодной пищи

По результатам проверки установлено:

Санитарное состояние столовой:

- наличие в помещении антисептика, моющие средства; перчатки у работников пищеблока и уборщиц – соблюдены;
- Замечаний нет, (одежда сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд – чистая, опрятная).

- Организация накрывания столов, дезинфекция, соблюдение времени обработки столов и полов – столы во второй смене для 2-4 классов не накрываются. Столы обрабатываются после каждого класса. Комиссия работала на обеде 2 смена 2-4е классы (14:00-14:20)

- Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены:

- в наличии мыло – имеется (жидкое), в помещении обеденного зала имеются сушилки для рук, рабочие.

- Помещение к приему пищи готово.

Состояние: чисто, осуществляется климат контроль в помещении столовой, т.е. имеются термометры, посторонние запахи отсутствуют, столовые приборы прожаренные, сухие, санитарное состояние соответствует требованиям. Инструкции по применению моющих средств имеются. Столы чистые, вытираются после каждого класса, в помещении мусор отсутствует.

- Наличие графиков питания, соблюдение времени посещения столовой, соблюдения правил приема пищи – графики имеются. (на входе в столовую, в помещении приема пищи), время прихода детей соблюдается. Дети приходят с классным руководителем, моют руки, садятся за накрытые столы. Вход детей и выход осуществляется в разные входы.

- Меню имеется в обеденном зале, доступно для родителей и детей, соответствует предлагаемым блюдам, соответствует нормативным требованиям и возрасту детей, в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни. Также актуальное меню размещено на сайте школы. Сотрудники предъявили цикличное меню.

2 смена 18.11.2022

Борщ со свежей капустой, с картофелем, со сметаной, плов с птицей, огурец свежий, хлеб.

Борщ – свекольный вкус, цвет насыщенный бордовый, овощи проваренные, нарезаны одинаковыми брусочками, сметана имеется, соль в достаточном количестве.

Плов с птицей – рис рассыпчатый проваренный, не пересоленный, цвет бледно оранжевый, морковь обжаренная, мясо пропорциональными кусками, имеется в каждой порции, проваренное.

Напиток лимонный – вкус насыщенный лимонный, сладкий.

- Отношение к приему пищи у обучающихся: дети не все съедают, объясняя тем, что недавно из дома или не хотят есть рис с мясом. Суп вкусный нравится.

Опрошено было 18 детей.

1- 4 классы – охват 100%, по меню комплексного завтрака.

В столовой имеется дополнительное меню:

Свекольный салат с сыром, с яйцом, биточки куриные, гречка, макароны с сыром, гуляш куриный, минтай обжаренный в омлете, кондитерские изделия, сок.

- Температура подаваемых блюд: соответствует требованиям (суп 66 градусов, напиток-48).

Вывод:

по результатам проверки замечаний нет.

Председатель:

Кузнецова Е.Е.

члены:

Выгорко Е.В.

Пахомова И.В.

Обухова К.Н.

Ознакомлена

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 14 имени А.Ф. Лебедева г. Томска
(МАОУ СОШ № 14 имени А.Ф. Лебедева г. Томска)**

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора МАОУ СОШ № 14
имени А.Ф. Лебедева г. Томска



/Е.Б. Хмельницкая

(Дата)

**Задание для представителей родительской общественности, входящих в мобильную
группу общественного контроля организации и качества питания**

Дата: 18.11.2022

Режимный момент: обед
(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Проверяющий:

Обухова Евгения Николаевна 8-913-343-1320 О.н.с.
Тахонова Ирина Владимировна 8 913 8413756 И.н.с.

(Ф.И.О. члена мобильной группы от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Соблюдение мер по профилактике коронавирусной инфекции: - наличие в помещении антисептика, моющие средства; - наличие масок, перчатки у работников пищеблока и уборщиц - одежда сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистая, опрятная	5	
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены - в наличии мыло - в наличии бумажное полотенце или сушилки для рук	5	
Техническое и санитарное состояние столовой. - пол в помещении для приема пищи чистый - столы в помещении для приема пищи чистые - в помещении для приема пищи отсутствует мусор - чистые ли столовые приборы и столовая посуда (промыты, просушены, чистые, сухие) - наличие инструкции по применению моющих средств	5	

Соблюдение времени посещения столовой - наличие графиков питания, - соблюдения правил приема пищи	5	
Наличие утвержденных меню и соответствие меню, предлагаемого обучающимся - ежедневное меню размещено в зале для ознакомления родителей и детей - в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни	5	
Отношение к приему пищи: – едят с удовольствием / без удовольствия; – едят аккуратно / неаккуратно; – все ли съедают или оставляют первое / второе / третье блюдо	5	
Температура подаваемых блюд - зафиксированы/не зафиксированы факт(ы) выдачи холодной пищи	5	
Органолептические свойства готовых блюд	5	