

АКТ

проверки школьной столовой от 23.09.2022

Комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания в составе:

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

Члены мобильной группы от родительской общественности, члены Управляющего совета:

Фанасютина Ирина Игоревна (3 «Б» класс)

Кузьмина Кристина Владиславовна (6 «Д» класс)

Мозговая Полина Сергеевна (1 «А», 9 «А» классы)

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;
- се 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 в первой смене для 1-х классов накрывают кухонные работники (напитки, приборы и основное блюдо), с соблюдением мер профилактики. Накрывание столов для 2-4 классов отсутствует. Столы обрабатываются после каждого класса.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены:

- в наличии мыло – имеется (жидкое), 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), время прихода детей соблюдается. Дети приходят с классным руководителем, моют руки и подходят к раздаточному прилавку.

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 (также имеется сайте).

Комиссия работала 23.09.2022, на завтрак 1 смена 2,4-е классы. На перемене питались 6 классов. Посидочных мест всем хватает, дети по приходу в столовую вымыли руки, выстроились по очереди, затем берут свою порцию и садятся за установленные классу столы.

Меню: 1 смена 23.09.2022

Котлета куриная – однородная, отсутствие комков, соль умеренно, в норме, вкус мясной;

Гарнир, рис отварной – проваренный, рассыпчатый;

Чай с сахаром – вкус насыщенный, сладкий.

Отношение к приему пищи у обучающихся: согласно наблюдениям и общению с детьми комиссия установила, что часть детей съедают всю порцию, едят с удовольствием, часть детей съедает частично (например: съедают весь гарнир, либо только мясное блюдо), но к сожалению наблюдалось, что некоторые дети не съедали порции вовсе. При разговоре выяснялось, что дети не хотят кушать мясные блюда утром, один ребенок сказал, что ему не понравилось.

Родительской общественности был представлен весь ассортимент приготовленных блюд (как из основного льготного меню, так и из дополнительного, а именно рисовая молочная каша, суп, блюда из рыбы, фаршированный перец, сырники и выпечка). Приготовленные блюда по вкусовым качествам понравились родителям, однако по куриной котлете мнения родителей разошлись. Двум мамам котлета понравилась, один родитель высказал мнение, что котлета не понравилась, вкус не соответствует ожидаемому. Повар-бригадир по данному разногласию объяснила рецептуру и технологию приготовления котлет, и чем котлеты в школьной столовой отличается, от приготовленных в домашних условиях. Родители согласились, что в домашние котлеты добавляются специи, прожариваются и поэтому могут отличаться по вкусовым качествам, соответственно поэтому и могут не нравиться всем детям.

Температура подаваемых блюд: отклонений не выявлено, блюда теплые, соответствуют требованиям детей.

Члены комиссии:




Е.В. Выгорко

И.И. Фанасютинa



К.В. Кузьмина



П.С. Мозговая

Знакомлена Г. /Бессоновская/

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ № 14

имени А.Ф. Лебедева г. Томска

_____/Ж.А. Мирошникова

(Дата)

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

Дата: 23.09.2022 г.

Режимный момент: завтрак, 2кл - 3, 4кл - 3

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Проверяющий:

Панасюк Ирина Игоревна 8-952-885-37-18
Кузьмина Ирина Сергеевна 8-962-183-63-32
Миронова Анна Сергеевна 89234059034

(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		<ul style="list-style-type: none"> - Дети съедают всё; - дети едят выборочно - дети не едят (некоторые)
Температура подаваемых блюд - зафиксированы/не зафиксированы факт(ы) выдачи холодной пищи	5	
Органолептические свойства готовых блюд		