

АКТ

проверки школьной столовой от 21.10.2022.

Комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания в составе:
Заместитель директора по НМР Хмельницкая Е.Б.

Выгорко Е.В. - ответственная за организацию питания в школе
Радченко С.А. - специалист по ОТ в школы

Члены мобильной группы от родительской общественности:

Хомич Мария Сергеевна 2 «В», 8«В»
Подузова Ольга Александровна 5 «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 в первой смене для 1 классов накрывают кухонные работники (напитки, приборы и основное блюдо), с соблюдением мер профилактики. Накрывание столов проходило в соответствии с графиком приема пищи для первой смены 1-х классов. Столы обрабатываются после каждого класса. Комиссия работала на завтраке 1 смена 2-4е классы (9:20-9:50)

- 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, 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.

1 смена 21.10.2022

Плов с птицей, огурец свежий, хлеб.

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

Чай с сахаром, с лимоном – вкус насыщенный лимонный, сладкий.

- Отношение к приему пищи у обучающихся: дети не полностью съедают порцию, потому что не хотят есть рис, оставляют огурцы

Опрошено было 24 ребенка.

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

В столовой имеется дополнительное меню:

Винегрет, борщ со сметаной, биточки куриные, макароны с сыром, гуляш куриный, горбуша с помидорами, кондитерские изделия, сок.

- Температура подаваемых блюд: соответствует требованиям (плов 63 градусов, чай - 57).

Вывод:

по результатам проверки замечаний нет.

Председатель:

Хмельницкая Е.Б.

члены:

Выгорко Е.В.

Радченко С.А.

Хомич М.С.

Подузова О.А.

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

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: 21.10.2022

Режимный момент: завтрак

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Проверяющий:

Гордеева Ольга Александровна (8-952-203-12-47)
Калин Мария Сергеевна (8-906-949-4976)

(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		Дети, едят аккуратно не оставляют всю порцию.
Температура подаваемых блюд - зафиксированы/не зафиксированы факт(ы) выдачи холодной пищи	5	зафиксирована
Органолептические свойства готовых блюд	5	