

АКТ

проверки организации горячего питания и эффективности системы питания в школьной столовой МОБУ «Волховская средняя общеобразовательная школа №5»

Время проверки 26.10.2023 12:00 час

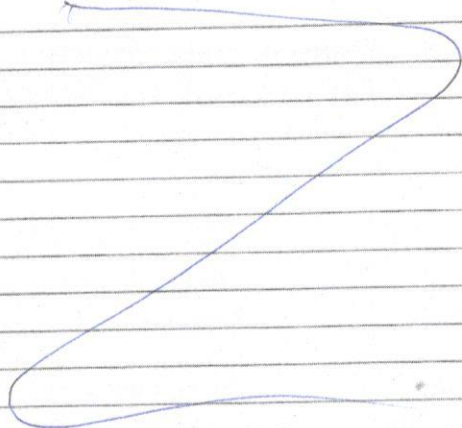
Состав комиссии Каретникова Ю.Б., Саргсен. К.А. – родители  
Сиренюшкова Р.Н., Семенов А.В., Албаев С.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений в пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Наличие/отсутствие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания (маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.
- Хранение продуктов осуществляется/не осуществляется в соответствии с санитарными нормами
- Соблюдение/не соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки
- Соблюдение/не соблюдение режима хранения продуктов в холодильнике в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба», «Молоко» и др.
- Соблюдение/не соблюдение режима хранения сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Обеспечение столовой дезинфекционными средствами- соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вывешено/не вывешено меню, в котором указано наименование блюд
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы выхода готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется за 24.10.2023 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции ведется/не ведется ежедневно
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Провести косметический ремонт  
Заменить техническое оборудование  
в столовой, организовать проведение (стандарту)  
Займеров, чтобы дети мыли руки  
теплой водой. Провести часы в столовой.



Члены комиссии:

Кабетникова Ю.Б.  
Сабирова К.А.  
Султанов Р.И.  
Селезнева Л.В.  
Шваба И.В.

С актом ознакомлены:



Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 26.10.2023 12:10 час

Инициативная группа, проводившая проверку: родители: Каретникова Ю.Б.  
Савельев Кабинет А.  
Смирнов Александр Т.И., Селевская Л.В., Шваев С.С.

|    | Вопрос   | Да/нет |
|----|--|--------|
| 1. | Имеется ли в организации меню?   | да     |
|    | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации  |        |
|    | Б) да, но без учета возрастных групп   | да     |
|    | В) нет   |        |
| 2. | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?   |        |
|    | А) да  | да     |
|    | Б) нет   |        |
| 3. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?  |        |
|    | А) да  | да     |
|    | Б) нет   |        |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд?   |        |
|    | А) да, по всем дням  | да     |
|    | Б) нет, имеются повторы в смежные дни  |        |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты  |        |
|    | А) да, по всем дням  | да     |
|    | Б) нет, имеются повторы в смежные дни  |        |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?                      |        |
|    | А) да  | да     |
|    | Б) нет   |        |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?   |        |
|    | А) да  | да     |
|    | Б) нет   |        |
| 8. | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?  |        |
|    | А) да  | 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) да  |        |

|     |  |     |
|-----|--|-----|
|     | Б) нет   | нет |
| 10. | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? |     |
|     | А) да  | да  |
|     | Б) нет   |     |
| 11. | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?  |     |
|     | А) да  | да  |
|     | Б) нет   |     |
| 12. | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?                                 |     |
|     | А) да  | да  |
|     | Б) нет   |     |
| 13. | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?                      |     |
|     | А) да  |     |
|     | Б) нет   | нет |
| 14. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  |     |
|     | А) да  | да  |
|     | Б) нет   |     |
| 15. | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   |     |
|     | А) да  |     |
|     | Б) нет   | нет |
| 16. | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?           |     |
|     | А) да  |     |
|     | Б) нет   | нет |
| 17. | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?   |     |
|     | А) да  |     |
|     | Б) нет   | нет |

Каретникова Ю.Б. да

Саргасян К.А. да

Смирновская Т.Н. да

Селезнев И.В. да

Шваев С.В. да