

АКТ

Проверки работы школьной столовой

от 17.03.2021

Цель проверки: Правила хранения овощей, сыпучих продуктов.

Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.

Срок проверки: 17.03.2021.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Топорков С.А. – зам. директора по АХР,

Члены комиссии: - Гусева Г.П. – фельдшер школы,

- Пономарева О.Е. – бухгалтер, ответственный за организацию питания.

В присутствии зав. столовой – Ермаковой Н.А.

В ходе проверки установлено следующее:

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении.

Капуста – на отдельных стеллажах.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре 12С.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке подтоварниках/стеллажах на расстоянии от пола 15 см., расстояние между стеной и продуктами 20 см. Крупы не содержат посторонних примесей.

В целях обеспечения надлежащего санитарного состояния на пищеблоке в школьной столовой утвержден график уборки пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений:

Ежедневно проводится: мытье полов; мытье раковин; удаление пыли и паутины; протирание столов, рабочих поверхностей, подоконников.

Еженедельно проводится: Понедельник – мытье стен, протирание радиаторов

Вторник – мытье осветительной арматуры

Среда – очистка стекол от пыли и копоти

Четверг – чистка кастрюль

Пятница – мытье холодильника

Один раз в месяц проводить: генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря; дератизацию.

Генеральная уборка помещений пищеблока: ежедневно.

Санитарный день: последний день каждого месяца.

Выводы и предложения:

Признать работу школьной столовой удовлетворительной.

Председатель комиссии



Топорков С.А.

Отв. за питание



Пономарева О.Е.

Фельдшер школы



Гусева Г.П.

Зав. столовой



Ермакова Н.А.

АКТ

по результатам общественного контроля
за организация питания в МБОУ «Махневская СОШ»

Дата 08.04.2021

День и неделя по утвержденному

циклическому меню 4^й день первой недели

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия соответствует
утвержденному меню

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

имеются / частично отсутствуют / отсутствуют

4. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных требований:

удовлетв. / неудовлетв.

5. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-догоготовочная, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия

6. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания учеников и рационе питания (меню) в месте, доступном для всех родителей:

имеется / отсутствует

7. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по пятибалльной шкале: 5

8. Питьевой режим детей в обеденном зале организован:

с использованием бутилированной питьевой воды / с использованием кипяченой водопроводной воды / не организован *питьевой фонтанчик с ультрафиолетовой системой воды*

9. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или/и готовых блюд и условиями их транспортировки

соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют
указать характер несоответствия _____

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств:

имеются / отсутствуют в достаточном количестве

11. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует):

проводимые мероприятия эффективны / не эффективны

Замечания

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи:

удовлетв. / неудовлетв.

13. Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей:

имеются в достаточном количестве / отсутствуют

14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи и в буфете:

нарушений не выявлено / выявлено

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи 10³⁰ час.

Наименования блюд и кулинарных изделий	Оценка (1-5)
<u>Рассольник Петербургский</u>	<u>5</u>
<u>Макаронные изделия</u>	<u>5</u>
<u>Резьба припущенная</u>	<u>5</u>
<u>Томатный суп (порцион. овощи)</u>	<u>5</u>
<u>Кофе с молоком</u>	<u>5</u>
<u>Хлеб пшенич., ржаной</u>	<u>5</u>

16. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи

замечаний нет / замечания:

17. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно / не регулярно / отдельно не вывозятся / прочие замечания

18. Прочие замечания по результатам общественного (потребительского) контроля, замечания по организации претензионной работы, результаты оценки состояния здоровья детей в школе, анализа и оценки пищевых предпочтений учеников, результаты опросов детей о качестве питания и услуг по организации питания:

Замечаний нет. Меню разнообразное

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

- 1) Проверка проведена своевременно.
С целью увеличения качества горячего питания
обучающихся постоянно осуществлять мониторинг
уровня удовлетворенности среди коллектива учащихся
среди обучающихся. 2) Следить за состоянием столовой, посуды и спец. мебели.
20. Ф.И.О. и подписи членов мобильной группы по контролю питания школы:

Мещеникова Ольга Григорьевна - председатель
Авдеев Татьяна Сергеевна - член совета
Ворошица Елена Викторовна - член комиссии

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

- 1) Рассмотрены вопросы организации питания на педсовете, совещание при директоре. 2) Проверено качество меню, тех. карты - имеются. 3) Санитарные нормы проверены. Хранятся по нормам Сан.Мин. 4) Проверены журналы - имеются. 5) Питание детей в школе осуществляется согласно графику.
дополнительных мест достаточно.

Подпись представителя администрации школы:

Зам. дир. по ВР *Г.П.* (Авдеева О.А.)

Дата заполнения:

Г.П. (Гусева Г.П.)