

АКТ
проверки питания в школьной столовой
МБОУ СОШ «Шерьинская – Базовая школа»

Дата проверки: 13.09.2023 г.

Время проверки: 10.40, 11.45

Состав комиссии:

Долгих Марина Сергеевна - председатель Совета родителей

Васильева Марина Николаевна - член Совета родителей

Гладких Наталья Владимировна - член Совета родителей

Русинова Наталья Викторовна - член Совета родителей

Петрова Екатерина Петровна - член Совета родителей

Романова Елена Алексеевна - член Совета родителей

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование - **исправно.**
- Нарушений на пищеблоке - **не выявлено.**
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) - **соблюдается.**
- Нарушений в зале столовой - **не выявлено.**
- Чистота столовых приборов - **соответствует норме.**
- Целостность столовых приборов - **обнаружены сколы на тарелках и стаканах.**
- Меню **соответствует** примерному меню.
- Вкусовые качества блюд **соответствуют** предъявленным требованиям.
- Контрольное взвешивание готовой продукции показало, что объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствует** объемам, заявленным в меню.
- Температурный режим - **соблюдается.**
- Качество питания - **было съедено более половины.**
- Бракеражный журнал готовой продукции **ведется.**
- Классные руководители **сопровожают** учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Учитывать пожелания детей и родителей при изменении меню.
2. Разнообразить меню путем введения дополнительных блюд из картофельного пюре и куриного мяса, салата-винегрета, а также увеличить порции чая и сделать возможным приобретение его дополнительной порции.
3. Изыскать возможность по увеличению порций для старшеклассников.
4. Заменить посуду с нарушением целостности на соответствующую нормам.
5. Приобрести дополнительно стулья или скамьи, увеличив тем самым количество посадочных мест, а также провести замену или ремонт стульев с дефектами.

Члены комиссии:

Долгих Марина Сергеевна

Васильева Марина Николаевна

Гладких Наталья Владимировна

Русинова Наталья Викторовна

Петрова Екатерина Петровна

Романова Елена Алексеевна

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе:

- Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
- Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?
- Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?
- Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
- Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?
- Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?
- Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
- От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

ДА	НЕТ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
- Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?
- Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- Проводится ли уборка после каждого приема пищи?
- Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?
- Имеются ли сколы на посуде?

ДА	НЕТ
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Каким образом происходит накрытие столов?

- а) заранее сотрудниками столовой;
- б) обучающимися старших классов;
- в) иное указать.

Визуально оцените уровень отходов

- а) много;
- б) среднее количество;
- в) мало;
- г) нет отходов.

* По итогам наблюдения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.

родитель *Резникова Н.В.* *Гур*
С.И.
Варламова

Анкета родительского опроса организации горячего питания

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

- Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
- Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?
- Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?
- Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
- Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?
- Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?
- Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
- От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

ДА	НЕТ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Выявились ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
- Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?
- Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- Проводится ли уборка после каждого приема пищи?
- Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?
- Имеются ли сколы на посуде?

ДА	НЕТ
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Каким образом происходит накрытие столов?

- а) заранее сотрудниками столовой;
- б) обучающимися старших классов;
- в) иное указать.

Визуально оцените уровень отходов

- а) много;
- б) среднее количество;
- в) мало;
- г) нет отходов.

* По итогам наблюдения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.

Родитель
Васильева М.Н.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
- НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАВЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

- ДА
- НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

- ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
- ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ДА
- НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

Побольше чая

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Александр (Александрович) /
Мед (Меркурьев С.П.)