

АКТ №

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 20.12.2024 года

Комиссия в составе:

Голова Е.В. председатель СРМ

Армамова Т.В. член СРМ

Михайлова О.В. член СРМ

составили настоящий акт в том, что 20.12.2024 в 13¹⁵ была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 15 мин. (13¹⁵ перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>соответствует</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>вкусно</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует полностью</u>

Организация питания:

Посещение столовой осуществлялось по составленной графике в присутствии классных руководителей. Обеденный фонд обеспечен всеми необходимыми для приема пищи.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С актом комиссии ознакомлен

работник пищеблока _____

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Голова Е.В. председатель совета родителей: 20.12.2024
А.И.

Армамова Т.В. член совета родителей: 20.12.2024
Т.В.

Михайлова О.В. член совета родителей: 20.12.2024
О.В.

Артемченко Е.Н. повар. 20.12.2024
Е.Н.

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Семлевская средняя общеобразовательная школа № 1 Вяземского района Смоленской области

Адрес организации:
 215133, Смоленская область, Вяземский район, с. Семлево, ул. Советская, д. 1

Дата и время заполнения:
20.12.2024. 13 15

Участники проведения мониторинга:
 Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:
Бопова С.В. - председатель С.Р.К.
Арсимова Т.В. - член С.Р.К.

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:
Михайлова О.В. родитель ученицы 9 класса Михайлова В.В.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у поваров	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

(Городской контроль)

ДА




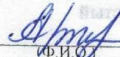
НЕТ

- | | | | |
|----|---|-------------------------------------|--------------------------|
| 1. | Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. | Наличие маркировки на упаковке продуктов | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. | Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. | Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. | Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. | Наличие медкнижек у персонала | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

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

 (Ф.И.О.)	<u>Артимова Т.В.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Толоче Е.В.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Александрова О.А.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Артемишук Е.Н.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)

Оценочный лист по организации питания в школе

Дата проведения проверки: 20.12.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Лопова Е.В. председатель СРШ
Анисимова Т.В. член СРШ
Михайлова О.В. член СРШ

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
Б) да, но без учета возрастных групп	
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) нет	нет
Б) да	
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

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) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет.
	Б) да	

Подписи членов инициативной группы:

Лопова С.В. *[подпись]*
 Ариканова Т.В. *[подпись]*
 Михайлова О.В. *[подпись]*
 Артемишко Е.Н. *[подпись]*