

Акт
проверки качества организации школьного
питания в школьной столовой комиссией
общественного контроля

от 19.01.2023г.

Комиссия в составе:

1. Махворостовой С.В. - представителя партии
"Единая Россия";
2. Фесенко И.В. - председателя общественного
контроля, председателя родительского комитета школы;
3. Липинской И.В. - зам. директора ответственной
за организацию питания в школе;
4. Федоренко И.В. - специалиста, председателя ЖК;
5. Трехубовой С.В. - старшей медсестры, члена комиссии;
6. Лозаренко К.В. - старшего воспитателя;
7. Федорякиной С.А. - представителя родителей

составила настоящий акт в том, что
19.01.2023 года была проведена проверка
качества питания в столовой ОТБОУ "СОШ №4
п. Чермянка"

Время проверки: 12ч 15 мин (обед 5-11 классов)

В ходе проверки выявлено:

Температура подачи - соответствует нормам;

Всё в соответствии с меню - соответствует количеству и
выходу блюда;

Вкусовые качества готового блюда - соответствует
требованиям;

Составные приобъемленные блюда - соответствует
утвержденному меню перспективному меню.

Было проведено центральное ^{извещения}
блюда с техн разных столов. Нарушений
не выявлено, порции соответствуют установленным
нормам и меню.

Также была проведена проверка питания
в парадной школьной группе Д/с "Ангелина"

В меню на 19.01.2023 года
был выложен:

Завтрак, составленный из:

1. Овсянн порridge/супець/ — 60r
2. Тунца мясной — 70/50r
3. Каша рисовая
творожная — 100r
4. Чай с лимоном — 20r
5. Хлеб пшеничный — 40r

Обед

1. Салат из белокочанной
капусты с горошком — 60r
2. Рассольник "Киндровский"
на бульоне — 250r
3. Фирменное пюре — 90r
4. Макароны отварные с
маслом сливочным — 100r
5. Компот из смеси
сухофруктов С-витаминомизированный — 200r
6. Хлеб ржано-пшеничный — 50r
7. Кондитерское изделие — 10r

Меню в Д/саду "Ангелочка" совпадает
с меню школьным.

Меню утверждено директором школы,
выложено на видном месте в обеденном зале
и перед входом в групповую комнату в
детском саду, имеется график питания
обучающихся и работников.

Дети в детском саду смен за сервированные
столы, доступные в специально помещении
расчетчики медиков и раскладывать продукты.
Нарушений выявлено не было. Все еще

были выданы детям, емкости были пусты.
Сторжки соблюдены, пища теплая, дети ели с
удовольствием. На момент проверки, все оборудо-
вание было исправно, посуда без сколов,
тара.

Оценочный лист

	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.	Имеются ли в наличие утвержденные технологические карты ?	
	А) да, по всем блюдам	да
	Б) нет	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли нормам СанПиН санитарное состояние пищеблока и обеденного зала?	
	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 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	Соответствует ли требованиям обеденная посуда? Достаточное ли количество обеденной посуды?	
	А) да, соответствует	да
	Б) нет, не соответствует	
	В) да, достаточно	да
	Г) нет, не достаточно	

14	Соответствует ли выдаваемые порции нормам СанПиН и перспективному меню?	
	А) да, соответствует	да
	Б) нет, не соответствует	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Усилить контроль за внешними видами пищи
- 2) Контроль за содержанием белка и жира именно перед едой
- 3) Дополнительно проводить беседы о пользе пережевывания пищи
- 4) _____
- 5) _____

Члены Комиссии:

1. Шахворостова С.В. - представитель парикмахерского цеха
 2. Фесенко И.С. - председатель общественной организации "Доссия"
 3. Литовское И.В. - зам. директора, ответственный за питание
 4. Федорченко И.В. - специалист, председатель ПК
 5. Журилова С.В. - старшая медсестра
 6. Лопухин А.В. - старший воспитатель
 7. Ткаченко С.В. - представитель родителей
- С актом комиссии ознакомлены (администрация школы):

