

Оценочный лист работы школьной столовой
 Дата проведения проверки 14.12.2024
 Представитель родительской общественности

№ пп	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	Да (для обучающихся 1-4 кл, 5-11 кл)	+
	Да, но без учета возраста	
2	Вывешено ли 10-дневное меню для ознакомления детей и родителей?	
	Да	+
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	Да	+
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	Да, по всем дням	+
5	В меню отсутствуют запретные блюда и продукты?	
	Да	+
6	Соответствует ли 10-дневное меню количеству приемов пищи режиму функционирования школы?	
	Да	+
7	Есть ли в школе приказ о создании работы бракеражной комиссии?	
	Да	+
8	От всех ли партий снимают бракераж?	
	Да	+
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	Да	+
10	Созданы ли условия для организации питания с учетом особенностей здоровья (пищевая аллергия, сахарный диабет)? <i>не выявлено обучающихся</i>	
	Да	
11	Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	
	Да	+
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	Да	+
13	Обнаруживались ли в обеденном зале насекомые, грызуны и след их жизнедеятельности?	
	Да	+
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми личной гигиены?	
	Да	+
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	Да	+
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	Да	+
17	Имели ли факты выдачи детям оставшей пищи?	
	Да	+

Представитель родительской общественности:

В. А. Акимов
В. А. Акимов
В. А. Акимов
В. А. Акимов

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №1

Дата проверки: 14 декабря 2021 (наименование организации)

Время проверки: 8:50

Состав комиссии:

Савицкая Галина Викторовна
Патракова Людмила Петровна
Воробьева Светлана Николаевна
Величина Татьяна Владимировна
Сидоров Александр Викторович
Кузнецов Александр Васильевич

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) 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.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
	<u>Суп картофельный с мясом</u>	<u>0,200</u>	<u>208</u>	<u>0,08</u>
	<u>Биточки из говядины</u>	<u>0,106</u>	<u>0,9</u>	<u>0,794</u>
	<u>Пюре картофельное со сливками</u>	<u>0,150</u>	<u>0,160</u>	<u>0,10</u>
	<u>Котлеты из говядины с луком</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>0,0</u>
	<u>Желе фруктовое - ассорти</u>	<u>0,3</u>	<u>0,3</u>	<u>0,0</u>
	<u>Кисель фруктовый</u>	<u>0,3</u>	<u>0,3</u>	<u>0,0</u>

- Объёмы на выходе 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 48 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет.

Члены комиссии:

Д. А. Акимов, М. А. Мухоморова, В. А. Владимировна
Т. М. Патракова, Т. М. Петрова
М. В. Водопьянова, С. В. Николаева
С. А. Сахаров, Е. А. Ефремова
М. А. Мухоморова, М. А. Мухоморова С. В.

Дата проверки: 14.12.2021

ПРОГРАММА
проведения проверок организации питания
в образовательных учреждениях с участием родительской общественности

Состав комиссии:

Ганюшко Ирина Евгеньевна
Гануракова Полина Петровна
Ведерникова Светлана Викторовна
Алексеева Ирина Владимировна

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	+
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	+
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	+
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	+
8.	Столовая обеспечена фарфоровой, фаянсовой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	+
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	+
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	+
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	+
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	+
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	+
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	+
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры;	+

