

АКТ
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ «Город дорог»

от 14.03.2022 года

Комиссия в составе:

1. Ильина М.А. – представитель родительской общественности
2. Будрина Е.С. – педагог-организатор
3. Загребина А.С. – ответственный за организацию питания

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Качество готовой пищи
2. организация приема пищи учащихся
3. Состояние столовой
4. Соблюдение правил личной гигиены
5. Устранение замечаний

Проверка состоялась 14 марта 2022 года с 10:20 до 10:40 часов.

В ходе проверки выявлено:

Раковины и диспенсер для мыла недостаточно чистые. На диспенсере имеется пыль и раковины в разводах. Сушилки для рук работают. Были устранены замечания по замене сушилки.

Дети правила личной гигиены соблюдают плохо. Большая часть учеников проходят в столовую не помыв руки. Старшеклассники совсем не подходят к раковине вымыть руки перед едой.

Стол накрыт вовремя, к приходу детей. Пища соответствовала температурной норме.

Меню соответствует утвержденному циклическому меню. На завтрак: омлет, чай, пряник, хлеб, фрукт (яблоко). Пряник был мягкий, свежий. Омлет воздушный, без лишней жидкости. Количество отходов в процентном соотношении 60/40, где 40% – это количество отходов.

На вопрос почему не съели дети отвечают: «Я такое не ем», «Мне это не нравится».



/ М.А.Ильина



/ Е.С. Будрина



/ А.С. Загребина

Чистота зала и раздачи соответствует норме. Запрещенные продукты на раздаче отсутствовали. Но было замечено недостаточное количество чистой бутилированной воды. Питьевой фонтанчик работает только на третьем этаже.

Замечания от 17.12.2021 года по бактерицидным лампам устранены. В столовой имеется две бактерицидные лампы. На момент проверки они были включены.

Стоит отметить, что в столовой появился новый информационный стенд, в котором размещена информация по стоимости питания, ежедневное меню (на 10 дней), информация о правильном питании.

Рекомендации:

1. В кратчайшие сроки просим устранить неполадки с питьевыми фонтанчиками на первом и втором этаже.
2. Увеличить долю продажи чистой бутилированной воды.
3. Разработать и провести классные часы на тему: «Правила личной гигиены» (как правильно мыть руки и для чего). Сделать памятку о правильном мытье рук и разместить в зоне мытья рук.



М.А.Ильина



Е.С. Будрина



А.С. Загребина

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 14.03.2022

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да,	✓
	Б) нет, имеются	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	

М. Захарова ИС
Татьяна Борисовна Е.С.

Ирина М.А.

9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да <i>рекомендуем разработать класс. час по типу правил личной гигиены</i>	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

*А. Захарова А.С.
Татьяна Бууркина С.С.*