

Акт № 4

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
в столовой ГКОУ школе-интернате г.Тихорецка

от « 29 » декабря 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Лузанкова Ю.С.
2. Бурлаков Н.Б.
3. Силкашню М.А.
4. Петренко В.И.
5. Валерко Е.И.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние зала столовой хорошее
4. Организация приема пищи учащимися
согласно режимным моментам
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдено
6. Внешний вид сотрудников
соответствует СанПиН
7. Наличие меню
(есть/нет)
8. технология приготовления соблюдается
9. вес готовой продукции соответствует выходу в меню
10. _____

В результате проверки установлено, что условия работы столовой и организация питания удовлетворяются. В день 29 декабря 2023 г. соответствует меню, качество приготовленных блюд на высоком уровне. Внешний вид работников столовой и санитарное состояние столовой соответствует санитарным требованиям.

Претензий и замечаний нет.
Подпись членов комиссии:

[подпись]
[подпись]
[подпись]

Бурлаков Н.Б.
Лузанкова Ю.С.
Силкашню М.А.
Валерко Е.И.
Петренко В.И.

Анкета для родителей:

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

5. Ваши предложения по организации питания в школе

Претензий и замечаний нет. Вкусное и качественное питание. Вежливым персоналом.

Сусанков Ю.С.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

<p> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none">  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню  Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд 	<p> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none">  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц  Зельцы, кровяные и liverные, сырокоченные колбасы, заливные блюда, студни, фаршак из сельди  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом  Жареные во фритюре пищевые полуфабрикаты и изделия 	<ul style="list-style-type: none">  Макаронные изделия (с начинкой фаршем), макаронные изделия с рубленым мясом, печеньем-глазуном  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты  Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
---	---	---

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
• Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• В меню отсутствуют повторы в сменные дни?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	• Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Лузанкова Ю.С.