

АКТ № \_\_\_\_\_  
о результатах контроля внеплановой проверки школьной столовой  
МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина Октябрьского района г. Саратова»

от «3» 02 2023 г.

Комиссия в составе:

Ибрагимово ЭИ

составила настоящий акт в том, что «3» 02 23 г. в МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина» была проведена внеплановая проверка качества питания в столовой Лицея.  
Время проверки: 30 мин. (1 перемена)  
В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
<u>Соответствие меню</u>	<u>соответствует</u>
<u>Качество подаваемого блюда</u>	<u>блюдо теплое, хорошая порция в помещении чисто, медведь в хорошем состоянии, посуда чистая, сухая.</u>

Организация питания:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1)

2)

3)

Члены Комиссии:

ЭИ

С актом комиссии ознакомлены:

Мещерякова А.А. Мещеряков

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина»

Название организации:

Руководитель организации: Сапрыкина Наталья Владимировна

Организатор (поставщик) питания: ИП Вайнштейн

Дата заполнения: 3 02. 2023

Участники проведения мониторинга:

Звонимлова ЕН

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b>			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Обеденные столы чистые?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>3. Режим работы столовой.</b>			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей.</b>			
1	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b>		
1.	Наличие спец. одежды у сотрудников?	✓
2.	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.).	✓
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для деззрук.	✓
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	✓
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓
7.	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	✓
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	✓
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	✓
<b>6. Оценка готовых блюд.</b>		
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓
3.	Соответствие веса порций цикличному меню.	✓
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	✓
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	✓
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	

Дополнительные замечания:

---



---



---

Предложения:

---



---



---



---



---