

АКТ № _____

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

от «9» 11 2022 г.

Комиссия в составе:

Миточева Марина Васильевна
Ланшева Татьяна Александровна

составила настоящий акт в том, что «9» 11 г. в МАОУ «Лицей №3 им.
А.С. Пушкина» была проведена внеплановая проверка качества питания в столовой Лицея.

Время проверки: 10 мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
1. Оценка готовой пищи	манник не понравился по
2. Оценка внешнего вида блюда	цвету и размеру.
3. Оценка комплектности завтраков/обедов	удовлетворительно

Организация питания:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) убрать из меню завтраков манник
- 2)
- 3)

Члены Комиссии:

Миточева М. В. Подп.
Ланшева Т. А. Подп.

С актом комиссии ознакомлены

Мещерякова А. А. Подп.
Солтыгина Н. В. Подп.
Ланшева С. П.

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: 9.11.2022

Участники проведения мониторинга: Мухомова М. В.
и Ланцева М. И.

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

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.	✓
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.		
1.	Наличие спец. одежды у сотрудников?	✓
2.	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.).	✓
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	✓
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.	✓
6. Оценка готовых блюд.		
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 (<u>вкусно</u> , 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:

манник оказался не „воздушный“.

Предложения:

заменить в меню завтраков манник