

АКТ  
проверки школьной столовой комиссией по питанию  
от 27.09.2024 года

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

Корлякова К.А. – председатель комиссии;

Осипова В.В. – представитель родительской общественности школы;

Сыркина А.И. – представитель родительской общественности школы;

Пилль Ульяна – председатель совета школы

составили настоящий акт в том, что 27.09.2024 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.

Комиссией проведено контрольное взвешивание, установлено, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, правила мытья посуды соблюдаются.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы обрабатываются в соответствии с требованиями.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маски, перчатки).

Ответственный за питанием следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Суточная проба отобрана.

Запрещенных в питании детей продуктов нет.

Во время приема пищи в столовой присутствуют классные руководители соответствующих классов и дежурный учитель.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Дежурному учителю следить за соблюдением учащимися правил личной гигиены.

С актом комиссии ознакомлена



/Шишкина Н.М./

Комиссия в составе с актом ознакомлены

\_\_\_\_\_/Корлякова К.А./  
\_\_\_\_\_/Осипова В.В./  
\_\_\_\_\_/Сыркина А.И./  
\_\_\_\_\_/Пилль У./

Протокол  
Общественного (родительского) контроля МБОУ «Шпалозаводская основная школа»  
**27.09.2024 г. время: 11.45**

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Шпалозаводская основная школа», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Корлякова К.А. — ответственный за питание в школе

Осипова В.В. — представитель родительской общественности школы, член комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся;

Кривошеина И.А. - представитель родительской общественности школы, член комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся;

Сыркина А.И. — представитель родительской общественности школы, член комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9 класс;
- ученики 1-4 классов получают бесплатное горячее питание;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся, питающихся за одно посещение;
- график посещения столовой учащимися имеется;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми САНПИНами;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- продукты свежие, согласно требованиям САНПИНа;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- условия правил личной гигиены обучающимися соблюдаются;

Вывод: в МБОУ «Шпалозаводская ОШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Корлякова К.А.

Осипова В.В.

Кривошеина И.А.

Сыркина А.И.

Чек-лист  
Организация питания в образовательной организации

Наименование образовательной организации МБОУ «Шпалозаводская основная школа»

Комиссия проводившая проверку Осипова В.В., Сыркина А.И., Кривошеина И.А.

Режим обучения: односменный \_\_\_\_\_ да \_\_\_\_\_, двусменный \_\_\_\_\_

Количество обучающихся 36, сотрудников 21

Дата проведения проверки 28.08.2022

| №<br>п/п | Вопрос                                                                                                                                                      | Да/нет | Примечание |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|
| 1.       | Имеются ли в организации меню?<br>А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации<br>Б) да, но без учета возрастных групп<br>В) нет | да     |            |
| 2.       | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?<br>А) да<br>Б) нет                                                                           | да     |            |
| 3.       | Вывешено ли цикличное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?<br>А) да<br>Б) нет                                                           | да     |            |
| 4.       | В меню отсутствуют повторы блюд?<br>А) да, по всем дням<br>Б) нет, имеются повторы в смежные дни                                                            | да     |            |
| 5.       | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты<br>А) да, по всем дням<br>Б) нет, имеются повторы в смежные дни                                             | да     |            |
| 6.       | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?<br>А) да<br>Б) нет                          | да     |            |
| 7.       | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?<br>А) да<br>Б) нет                                                           | да     |            |
| 8.       | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?<br>А) да<br>Б) нет                                                                                | да     |            |
| 9.       | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?                        |        |            |

|     |                                                                                                                      |  |     |                 |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|-----------------|
|     | А) нет<br>Б) да                                                                                                      |  | нет |                 |
| 10. | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? |  |     |                 |
|     | А) да<br>Б) нет                                                                                                      |  | —   | таких детей нет |
| 11. | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?                                                            |  |     |                 |
|     | А) да<br>Б) нет                                                                                                      |  | да  |                 |
| 12. | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?                                 |  |     |                 |
|     | А) да<br>Б) нет                                                                                                      |  | да  |                 |
| 13. | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?                      |  |     |                 |
|     | А) да<br>Б) нет                                                                                                      |  | нет |                 |
| 14. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?                                                      |  |     |                 |
|     | А) да<br>Б) нет                                                                                                      |  | да  |                 |
| 15. | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                   |  |     |                 |
|     | А) да<br>Б) нет                                                                                                      |  | нет |                 |
| 16. | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?           |  |     |                 |
|     | А) да<br>Б) нет                                                                                                      |  | нет |                 |
| 17. | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?                                                                           |  |     |                 |
|     | А) да<br>Б) нет                                                                                                      |  | нет |                 |

Комиссия: Осипова В.В.   
 Сыркина А.И.   
 Кривошеина И.А. 

Чек-лист

Организация питания в образовательной организации (для ответственных за организацию питания)

Наименование образовательной организации МБОУ «Шпалозаводская основная школа»

Ответственный за организацию питания (Ф.И.О.) Корякова К.А.

Режим обучения: односменный \_\_\_\_\_ да \_\_\_\_\_, двухсменный \_\_\_\_\_

Количество обучающихся 36, сотрудников 21

Дата проведения проверки: 27.09.2024

| № п/п | Зона контроля                                            | Предмет проверки                                                                                                                                         | Отметка о наличии/состоянии                                       | Примечание |
|-------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------|
| 1.    | Оценка условий для организации питания                   | Санитарное состояние столовой                                                                                                                            |                                                                   |            |
|       |                                                          | Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей                                                | да                                                                |            |
|       |                                                          | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца)                                           | да                                                                |            |
|       |                                                          | Соответствие требованиям температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи                                              | Соответствует: <u>да</u> <u>нет</u><br>Температура блюд на столе: |            |
|       |                                                          | Наличие информационного стенда об организации питания, ежедневного меню                                                                                  | да                                                                |            |
| 2.    | Оценка меню                                              | Соблюдение требований к продолжительности перемен для приема пищи                                                                                        | да                                                                |            |
|       |                                                          | Размещение информации об организации питания на сайте школы (в том числе ежедневного меню)                                                               | да                                                                |            |
|       |                                                          | Наличие циклического согласованного меню                                                                                                                 | да                                                                |            |
|       |                                                          | Наличие технологических карт к нему,                                                                                                                     | да                                                                |            |
|       |                                                          | Соответствие фактического меню согласованному                                                                                                            | да                                                                |            |
|       |                                                          | Наличие меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии в школе детей с заболеваниями)                                         | Таких детей нет                                                   |            |
|       |                                                          | Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами                                                                                       | да                                                                |            |
|       |                                                          | Наличие результатов контрольного взвешивания порционных блюд                                                                                             | да                                                                |            |
|       |                                                          | Наличие результатов лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли) | —                                                                 |            |
|       |                                                          | Наличие в меню фруктов и овощей                                                                                                                          | да                                                                |            |
| 3.    | Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок | Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов                                                                                                           | да                                                                |            |
|       |                                                          | Соответствие поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации                                                                         | да                                                                |            |
|       |                                                          | Контроль маркировки, сопроводительных документов                                                                                                         | да                                                                |            |
|       |                                                          | Соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов                                                                                        | да                                                                |            |
| 4.    | Приготовление блюд                                       | Контроль ведения бракеража сырья                                                                                                                         | да                                                                |            |
|       |                                                          | Наличие условий для соблюдения принципов поточности                                                                                                      | да                                                                |            |
|       |                                                          | Исправность технологического оборудования, инвентаря                                                                                                     | да                                                                |            |

|    |                                                     |                                                                                                                                                                                 |    |  |
|----|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|    |                                                     | Соблюдение режима мытья и дезинфекции производственных помещений пищеблока                                                                                                      | да |  |
|    |                                                     | Своевременность и полнота заполнения бракеражного журнала                                                                                                                       | да |  |
|    |                                                     | Наличие суточных проб                                                                                                                                                           | да |  |
|    |                                                     | Соблюдение сроков реализации приготовленных блюд                                                                                                                                | да |  |
| 5. | Прочие вопросы, характеризующие организацию питания | Наличие нормативных документов ООО (приказы об организации питания, обеспечения питьевого режима, составе бракеражной комиссии, о составе комиссии по общественному контролю)   | да |  |
|    |                                                     | Организация производственного контроля                                                                                                                                          | да |  |
|    |                                                     | Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов в холодильнике                                                                                                            | да |  |
|    |                                                     | Отсутствие кухонной посуды с повреждениями                                                                                                                                      | да |  |
|    |                                                     | Наличие маркировки кухонной посуды                                                                                                                                              | да |  |
|    |                                                     | Соблюдение температурного режима холодильного оборудования                                                                                                                      | да |  |
|    |                                                     | Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды                                                                                                                          | да |  |
|    |                                                     | Обеспеченность персонала специальной одеждой                                                                                                                                    | да |  |
|    |                                                     | Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца, туалеты)                                                     | да |  |
|    |                                                     | Соблюдение правил личной гигиены персоналом                                                                                                                                     | да |  |
|    |                                                     | Наличие гардероба для персонала                                                                                                                                                 | да |  |
|    |                                                     | Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье»                                                                                                               | да |  |
|    |                                                     | Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения, наличие на рабочем месте медицинских книжек | да |  |
|    |                                                     | Наличие помещения для уборочного инвентаря                                                                                                                                      | да |  |
|    |                                                     | Наличие маркировки уборочного инвентаря                                                                                                                                         | да |  |
|    |                                                     | Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств                                                                                                   | да |  |
|    |                                                     | Журнал результатов родительского (общественного контроля)                                                                                                                       | да |  |
|    |                                                     | Наличие договоров на проведение дератизации и дезинсекции (дата, срок действия)                                                                                                 | да |  |
|    |                                                     | Отсутствие в школьной столовой мебели с дефектами поверхности                                                                                                                   | да |  |
|    |                                                     | Наличие маркировки мебели                                                                                                                                                       | да |  |
|    |                                                     | Соблюдение требований к относительной влажности и температуре воздуха в складских помещениях                                                                                    | да |  |
|    |                                                     | Санитарное состояние овошехранилища                                                                                                                                             | да |  |
|    |                                                     | Соблюдение требований к относительной влажности и температуре воздуха в овошехранилище                                                                                          | да |  |

Ответственный за организацию питания: Корякова К.А. Кор

