

Акт

проверки школьной столовой комиссией по питанию

МОУ Гимназии г. Малоярославца

от « 09 » октября 2024 года

Комиссия в составе:

- Членов комиссии родительского контроля
- Председателя комиссии родительского контроля

Цели проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой;
2. Качество приготовления блюд;
3. Соответствие выхода продукции.

Время проверки 10:00 окончание проверки 12:00

В ходе проверки:

- 1) В школьной столовой на 9 октября были предложены:
 - для 1-4 классов горошек консервированный, варенье с соевым, чечка овь, хлеб бел, чай с сахаром.
 - для 5-11 классов сух коря. с горохом, маркое по даламшкешу, хлеб, каша из свежих яблок

- 2) Меню предварительно было размещено на школьном сайте;
- 3) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд. Ассортимент соответствует представленному меню, вес каждого блюда соответствует раскладке;
- 4) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах;
- 5) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

- 1) Члены комиссии отметили, что порция соответствует возрастной потребности детей.
- 2) Организация питания: Для мытья рук предоставляется 6 раковин с жидким мылом, сушат руки при помощи 5 электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрывается отдельные столы,

повара соблюдают специальную форму одежды. Посадочных мест в достаточном количестве, Все классные руководители сопровождают свои классы.

- 3) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.
- 4) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.
- 5) Технологическое и холодильное оборудование исправно.
- 6) У всех работников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. Работники все в спецодежде, головных уборах, в масках и перчатках.
- 7) В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учетом возрастных особенностей.


ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

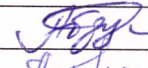
- 1) Проводить дома беседы о правильном питании.

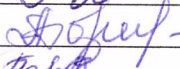
Председатель комиссии:

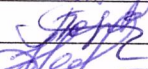
Горчакова Н.И. – зам. директора по УВР _____

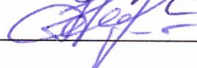
Члены комиссии:

Морозова Юлия Темишевна 

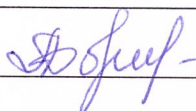
Абдулманова Оксана Абдулмановна 

Борисова Анна Михайловна 

Дервущикова Ольга Темишевна 

Родичева Ксения Яковлевна 

Социальный педагог:

Борисова А.М. 

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Гимназия города Малоярославца

ЧЕК-ЛИСТ проведения мониторинга качества организации питания
(родительский контроль)

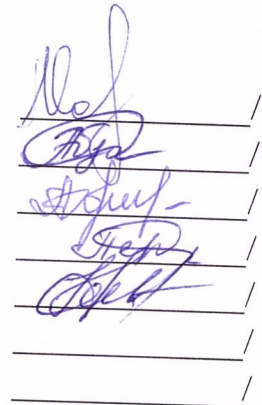
Дата и время заполнения:

(9) октября 2024 г. 10:00

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О. лиц из состава родительского контроля

1. Морозова Ю.Г.
2. Абдульмакова О.А.
3. Борисова А.М.
4. Лервущенка О.Т.
5. Родичева К.Я.
6. _____
7. _____


 _____ /
 _____ /
 _____ /
 _____ /
 _____ /
 _____ /
 _____ /

ПРОВЕРКА ОБЕДЕННОГО ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню
3.	Отсутствуют сколы на столовой посуде
4.	Отсутствует влага на столовых приборах
5.	Зал приема пищи чистый
6.	Обеденные столы чистые (протерты)
7.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная
8.	Основное блюдо горячее

ДА	НЕТ
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню
2.	Наличие маркировки на упаковках продуктов
3.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности
4.	Пищевые проекты изготовлены по ГОСТ
5.	Наличие медкнижек у персонала столовой

ДА	НЕТ
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	

Дополнения (замечания) _____
