

Акт внеплановой проверки работы столовой МОУ СШ № 9

от 28.12.2022г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Кручинова С.В., председатель комиссии
- Божченко Е.В.
- Кукушкина Т.И

Провели внеплановую проверку. При проведении родительского контроля рассмотреть следующие вопросы: Положение о родительском контроле, наличие меню, Температура подачи готовых блюд, процент съедемости готовой продукции.

При проведении проверки использовали оценочный лист:

Вопрос	Да/нет
1 Имеется ли в организации меню? да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? Да. В обеденном зале на видном имеется информационный стенд, на котором имеется график питания обучающихся, правила поведения в столовой и ежедневное меню утвержденные директором школы Л.Д.Бубновой и индивидуальным предпринимателем А.В.Алексеевой.	
3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? Да. Ежедневное меню размещено на сайте школы	
4. В меню отсутствуют повторы блюд? да, по всем дням	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты да, по всем дням. Запрещенных продуктов и блюд в меню нет	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	

да

7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

Положение о бракеражной комиссии утверждено 1.09.2021г.

Приказ №35/05-П

Приказ о создании бракеражной комиссии № 36/06-П от 1.09.2021г.

8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

да

9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

нет

10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

нет

11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

Да. За каждым классом закреплены столы, после приема пищи столы обрабатываются. После перемен пол в обеденном зале моется.

12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

А) да

13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) нет

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет. Классные руководители контролируют мытьё рук перед посещением столовой.

16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню

факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет. Температура подачи блюд выдерживается.

Проверка проводилась в 10.30 утра. Это время завтрака. Завтрак их трех блюд:

Запеканка творожная со сгущенным молоком

Чай без сахара

Хлеб пшеничный.

Оценка комиссии положительная. Запеканка вкусная..

На момент проверки завтрака процент съедаемости 80-90%.

Председатель комиссии

Члены комиссии



С.В. Кручинова

Т.И. Кукушкина

Е.В. Божченко