

Акт посещения столовой

Общественный представитель(ФИО): Луценко Анастасия Викторовна

Дата посещения: 13.04.2021г.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

Предложения: Оборудовать держателями для полотенец и материалами для уборки столов.

Замечания:

Общественный представитель

Луценко Анастасия Викторовна

ФИО

«13» 04 2021г.

дата

[Подпись]

подпись

Уполномоченное лицо Школы

Франчук Андрей Николаевич, директор МБОУ ДОВИ. 20.

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«13» 04 2021г.

дата

Уполномоченное лицо организации питания

Израилова Надежда Петровна, учитель начальных классов.

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«13» 04 2021г.

дата

Акт посещения школьной столовой

ФИО законного представителя Муренко Анастасия Викторовна

Дата 13.04.2021

Время посещения школьной столовой 10.00. - 11.00.

Приём пищи (завтрак, обед) Завтрак

ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОЙ КОМПЕТИЦИИ В ОТНОШЕНИИ ОБЪЕМА И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ		<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	✓	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	✓	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	✓	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		<input checked="" type="checkbox"/>

Муренко Анастасия Викторовна

СПРАВКА

по изучению организации питания в организации, осуществляющей
общеобразовательную деятельность

МБОУ ДШИ № 20 им. В.А. Золкина с/м. Зара
 (наименование образовательной организации)

контроль организации качества питания
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Земляков А.Н., директор МБОУ ДШИ № 20

Члены комиссии:

Икрамова Н.П., учитель, социальный педагог

Штапель Е.М., медсестра

Лупенко А.В., представитель родительского комитета

В присутствии Редосенко Е.М., повара

Турашовой С.А., кур. работ

составили настоящую справку о том, что «В» 04 2021 г. в 10 час. 00 мин.
 проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей
 общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3
 (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве отсутствуют

Наличие мыла присутствуют

Наличие графика работы столовой присутствует

Наличие графика приёма пищи обучающимися присутствует

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10 мин (успевают)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Икрамову Н.П.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) составлен график

соответствует санитарным нормам дежурство педагогов составлен график

чистота зала

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 52

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует санитарным нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует санитарным нормам
- наличие 2-х комплектов подносов имеются
- наличие 2-х комплектов столовых приборов отсутствуют
- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует санитарным нормам

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: имеется, вывешен на стенд в зале столовой.

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует
Наличие и место расположения контрольных блюдов: отсутствуют

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

Наличие пищевых отходов:

имеются

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышесказанного Комиссия рекомендует:

- повару Федосееву Е.М. ежедневно выставлять контрольные блюды, самодельные на обеденные столы, соблюдать нормы выдачи порции в соответствии с меню.
- директору школы А.Н. Дремичу произвести закупку второго комплекта посуды.

Члены комиссии:

Итампель Е.М.
Дубин Луненко А.В.
Иванова Н.П.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Дремич А.Н. директор МБОУ СОШ - 20

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ¹	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ²	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
13.04. 2021.	Завтрак 1-4 классы	блюда доведены до готовности.	соответствует	не имелось возможности.	соответствует.	соответствует.	соответствует.	

¹ Блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

² Контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2).

³ Обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека.