

АКТ № 1
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации

питания обучающихся от «7» сентября 2023

Комиссия в составе:

Колесова Е.М. - ЕМ
Богачева А.В. - АВ
Самсонов Ю.А. - ЮА

составила настоящий акт в том, что «7» сентября в ГБОУ средней школе № 233 Красногвардейского района Санкт-Петербурга была проведена проверка качества питания в столовой школы. Время проверки: 830 мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	отличные
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания:

Посуда без следов
Железные в столовой в форме
Смелые металлы
Металлы по графику
Технологические оборудование, мытье, мытье

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) В чай добавить лимонный сахар
 - 2) Добавить лимонный сок в столовую
 - 3) В арбузы добавить лимонный сок, фрукты
 - 4) Добавить лимонный сок в горячую коллекцию
- Члены Комиссии: мы утвердили новое меню.

Колесова Е.М. - ЕМ
Богачева А.В. - АВ
Самсонов Ю.А. - ЮА

С актом комиссии ознакомлены:

Богачева А.В.

Приложение 4
к Порядку доступа родителей
(законных представителей) обучающихся
в столовую школы

Примерная форма записи результатов родительского контроля

ФИО законного представителя Богданова А.В. Селевант Ю.А. Дата 07.09.2023
 Перемена N 1 Класс 1а
 Прием пищи (завтрак, обед, полдник) Возраст детей 7 лет

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	Наименование блюд по меню	Холодная закуска	1 блюдо	<input checked="" type="checkbox"/>	Основное блюдо
		гарнир -	напиток		
	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	<input checked="" type="checkbox"/>	кроме -	указать выход по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	<input checked="" type="checkbox"/>	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если невкусно, то почему?)	<input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	<input checked="" type="checkbox"/>	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд				
	гарниров				
	напитков				
	Ваши предложения/пожелания / комментарии				

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 07.09.2023
Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
	А) да	
	Б) нет	✓
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	✓
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	✓
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓
	А) да	