

АКТ
проверки школьной столовой комиссией
от 01 октября 2024 года
МБОУ «Гимназия №22»

Комиссия в составе:

Проценко И.А. – председатель комиссии, представитель родительского комитета 5Г класса, член Управляющего Совета

Слебик Е.А.- руководитель структурного подразделения «Воспитательная работа и дополнительное образование»

Кривых Т.В. – повар-бригадир

Козлова В.В. - представитель родительской общественности 4А класса, составили настоящий акт в том, что 01 октября 2024 года в 9.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 01 октября было предложено: комплекс 1 (1-4 классы) – завтрак: фритата с овощами с соусом, макароны отварные, чай с сахаром, хлеб школьный, хлеб пшеничный, фрукты- яблоко. Комиссией установлено, что ежедневное меню полностью соответствует цикличному меню на данный день, цикличное и ежедневное меню размещено на сайте гимназии в разделе «Школьное питание». Ежедневное меню размещено на стенде в столовой и рекреации 1 этажа.

2) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей, соответствуют в граммах, согласно утвержденному меню. Качество приготовленной продукции проверено бракеражной комиссией, о чем свидетельствует запись в бракеражном журнале. Родители отметили, что пища в меру горячая и вкусная. Количество отходов примерно 30%.

3) Организация питания: питание в 9.30. было организовано для учащихся 3--х классов через накрывание. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (10 раковин с жидким мылом, для сушки рук имеются две сушилки, бумажные полотенца). Все классные руководители сопровождают свои классы, контролируют, чтобы дети мыли руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочные места рассчитаны по количеству учащихся в классах. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, посуда чистая, без сколов. График питания соответствует утвержденному графику, вывешенному на стенде в столовой и холле 1 этажа.

4) Уборка помещений проводится регулярно, после каждого приема пищи. На момент проверки замечаний по уборке помещений нет. Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещении столовой не обнаруживались. Все сотрудники столовой имеют форму одежды, согласно требованиям.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Классным руководителям 1-4-х классов активизировать работу по программе «Разговор о правильном питании».

2. На родительских собраниях ознакомить родителей с 12-ти дневным цикличным меню и рекомендовать родителям проводить дома беседы с детьми о правильном питании. Запретить учащимся приносить ланч-боксы.

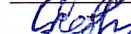
С актом комиссии ознакомлена



повар бригадир Кривых Т.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

 Проценко И.А.

 Слебик Е.А.

 Козлова В.В.

Приложение к положению о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Гимназия №22»

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г.Барнаул

« 01 » октября 2024 г.

Комиссия в составе:

Проценко Елена Александровна
Жорисова Валентина Валерьевна

была проведена проверка организации питания в столовой МБОУ «Гимназия № 22»

Время проверки: 01.10.2024

Наименование комплекса: фрукты + макароны с соусом, салат к гарниру, хлеб и соевое

Ассортимент блюд: _____

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
9	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
10	В случае несоответствия блюд заявленному	✓	

	меню наличие обоснования произведенной замены		
11	Соответствие выхода блюд	✓	
12	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
13	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
14	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: 30%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) нет предложений
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой МФ

Комиссия:

Бусенин А. А. МФ

Коротаев В. В. МФ