

Акт № 9
проведения общественной комиссией по контролю за организацией
и качеством питания в школьной столовой

от 19 мая 2022 года

В целях усиления контроля за организацией и качеством питания в ГБОУ СОШ № 17 г. Сызрани, комиссия в составе:

Председатель: Буланкина А.Ш. – заместитель директора по УВР;

Члены комиссии:

Фомина Т.В. – директор ГБОУ СОШ № 17 г. Сызрани;

Иванова Г.И. – медицинская сестра ГБОУ СОШ № 17 г. Сызрани;

Колокольцева О.М. – член Совета родителей;

Гончарова И.В. – председатель Совета обучающихся

составили настоящий акт о том, что 19.05.2022 г. в 09.30, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся ГБОУ СОШ № 17 г. Сызрани проведена проверка организации и качества питания обучающихся в ГБОУ СОШ № 17 г. Сызрани.

В ходе проверки комиссия установила:

	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	+

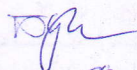
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли 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	+
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+

	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	

Выводы по проверке:

- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда и др.) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному циклическому меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Суточная проба имеется
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся.

Председатель:



Буланкина А.ИИ.

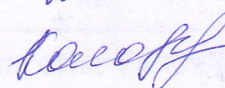
Члены комиссии:



Фомина Т.В.



Иванова Г.И.



Колокольцева О.М.



Гончарова И.В.

С актом ознакомлена:

Старший повар

