

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Кургана «Средняя общеобразовательная школа №44 им. Героя Советского Союза Д. М. Крутикова»

АКТ № от 13.02.2025 г

2 смена, время 13:20

родительского контроля по организации горячего питания учащихся

Цель проверки: Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Кривова С.С. 4.Е.

Член бракеражной комиссии

Тюткова Т.А.

Ответственный за питание

| № п/п | Показатель качества/вопрос | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены | | | |
| 1 | Имеется доступ к раковинам для мытья рук | ✓ | |
| 2 | Имеется мыло и антисептик; | ✓ | |
| 3 | Имеется средство для сушки рук | ✓ | |
| 4 | Обучающиеся пользуются созданными условиями | ✓ | |
| Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи | | | |
| 5 | Обеденные столы чистые (протертые) | ✓ | |
| 6 | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений | ✓ | |
| 7 | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага | ✓ | |
| 8 | Столовая посуда без сколов и трещин | ✓ | |
| 8 | Помещение для приема пищи чистое | ✓ | |
| 9 | Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 10 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии | ✓ | |
| 11 | Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют | ✓ | |
| | | | |

| Режим работы помещений для приема пищи | | | |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 12 | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 13 | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи | ✓ | |
| 14 | Классные руководители сопровождают детей в столовую | ✓ | |
| Рацион питания | | | |
| 15 | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования | ✓ | |
| 16 | В основном меню отсутствуют повторы блюд | ✓ | |
| 17 | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей | ✓ | |
| 18 | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены | ✓ | |
| 19 | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда | ✓ | |
| 20 | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей | ✓ | |
| 21 | Имеется бракеражная проба | ✓ | |
| 22 | Соблюдается температурный режим блюд | ✓ | |
| 23 | Вкусовые качества блюд соответствуют нормам | ✓ | |
| 24 | Объемы порций соответствуют объемам заявленным в меню | ✓ | |
| 25 | Произведены замеры отходов | ✓ | |
| Культура обслуживания | | | |
| 26 | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду, в т.ч одноразовые перчатки | ✓ | |
| 27 | Осмотр рук работников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд, не выявил отклонений от норм САНПиН | ✓ | |
| 28 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит | ✓ | |

Контрольное взвешивание готовой продукции

| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню(гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|--------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 | Суп | 200-205 | 205 | — |
| 2 | Второе блюдо | 150+100 | 250 | — |
| 3 | Каша | — | — | — |
| 4 | Напиток | 200 | 200 | — |
| 5 | Хлеб | 50 | 50 | — |