

Акт результатов проверки организации и качества питания обучающихся

в Жуковская СШ
(наименование образовательной организации)

«11» 09 2021 г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. Малышева В.И. - Дир. школы
2. Михайлова А.И. - Дир. пищеблока
3. Хайбуллина А.Г. - Упр. образования
4. _____

Общее количество обучающихся в образовательной организации: 248

Наличие типовой столовой: Имеется

Количество посадочных мест в обеденном зале: 160

1. Охват горячим питанием:

охват горячим питанием	одноразовым		двухразовым	
	количество	%	количество	%
обучающиеся 1 - 4 классов	132	100	17	13
обучающиеся 5 - 9 классов	255	415	2	15
обучающиеся 10 - 11 классов	03	25	-	

2. Льготные категории обучающихся, получающих горячее питание, их количество:

льготные категории учащихся	количество
дети инвалиды	1
дети инвалиды с ОВЗ	0
дети с ОВЗ	2
многодетные	94
малообеспеченные	16
СОП	0

3. Количество обучающихся, получающих специализированное питание, их количество:

заболевание учащихся	количество
—	—

4. Организационные моменты:

Объект контроля	Соответствие/несоответствие нормам, рекомендациям
1. Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:	
Наличие двухнедельного циклического меню утвержденного оператором питания, согласованного с руководителем общеобразовательной организации	<u>в наличии</u>
Наличие в обеденном зале, фойе меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной	<u>в наличии</u>

организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	
Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация)	в наличии
Соответствие ежедневного меню с двухнедельным циклическим	соответствует
Наличие йодсодержащих продуктов: хлеб, соль, молоко, творог	соль, хлеб, молоко
Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции»	в наличии принят в 224 от 01.09.22
Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции»	соответствует
Проведение «С» витаминизации	но необходимо
Организация приема пищи детьми (сопровождение их классными руководителями (да, нет))	организовано
2. Качество готовой продукции:	
Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	соответствует
Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню	соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, соблюдение противоэпидемиологических мероприятий:	
Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенца или бумажное полотенце)	умывальники, мыло, сушилка для рук
Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы)	полы и столы чистые
Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь)	соблюдается
Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение)	сданы в наличии
Наличие дезинфицирующих средств	в наличии
Количество рециркуляторов	1-штук
Соблюдение графика приема пищи учащимися	соблюдается
Наличие СИЗов у работников пищеблоков, количество работников	в наличии
4. Организация приема пищи:	
Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде)	раздаточная
Наличие утвержденного графика приема	

пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	
Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	<i>своевременно</i>
5. Работа буфета (заполняется при наличии буфета):	
Ассортимент буфетной продукции: пирожки, булочки, напитки	<i>пицца, сосиски в тесте, колбас</i>
С какого времени организована продажа буфетной продукции после 1, 2, 3, 4 уроков	<i>после 3 урока</i>
6. Информационная открытость образовательной организации:	
Наличие на сайте образовательной организации информации:	
– НПА об организации питания, о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся и её состав в образовательной организации	
– циклического двухнедельного меню	
– ежедневного меню	
– графика приема пищи	
Наличие раздела food	
Материалы по культуре питания	

5. Рекомендации:

Смотреть на посуде

Подписи членов комиссии:

<i>[Подпись]</i>	<i>Мамонтова Ен.</i>
<i>[Подпись]</i>	<i>Найдичкина А.Т.</i>
<i>[Подпись]</i>	<i>Александрова</i>

С актом ознакомлен (а)

подпись

должность

Ф.И.О. директора