

АКТ
обследования организации питания в МОУ «Средняя школа №2»

от 15 декабря 2020 года

Состав комиссии:
Третьякова Н.И., социальный педагог,
член производственной комиссии,
Захарова Е.А., заместитель директора по УВР,
член производственной комиссии,
Багрянцева Ю.Ю.,
представитель родительской общественности,
Ушакова И.В.,
руководитель столовой

Цель: проведение внешней оценки качества организации школьного питания

1. Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью за последний месяц (да/нет)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к:				
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

**2. Визуальный контроль санитарного состояния производственных и складских помещений.
Соблюдение санитарных норм персоналом столовой.**

Были ли выявлены замечания к режимным вопросам (да/нет)									
Условия обработки кухонной и столовой посуды	Режиму обработки кухонной и столовой посуды	Обеспеченности персонала спец. одеждой	Соблюдению персоналом правил личной гигиены	Заполнению журнала здоровья	Полноте прохождения м/о персоналом	Наличию необходимых прививок у персонала	Своевременности прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих средств	Наличию информационного стенда
нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет

3. Наличие и оценка меню:

Наличие согласованного меню	Наличие технологических карт к меню	Соответствие фактического меню согласованному	Проведение искусственной С-витаминизации (проводится/не проводится), указать чем проводится	Использование в меню премиксов (да/нет), при использовании указать какие
имеется	имеются	соответствует	проводится аскорбиновой кислотой	премиксы не используются

4. Приготовление блюд

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)									
Соблюдению принципов поточности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности кол-ва оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд	Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракерской комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
нет	нет	нет	нет	нет	нет (триосепт-окси)	нет	нет	нет	нет

5. Оценка условий для организации питания:

Площадь обеденного зала, м.кв.	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на посадочное место	Максимальное количество одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество умывальников перед столовой
				Минимально	максимально	
	80		80	20	30	3+4

6. Способ накрывания на столы:

- персонал для организованно (классами) питающихся обучающихся,
- самостоятельно с линии раздачи для индивидуально питающихся,
- иное: в обед накрывать на столы помогают учителя.

7. Характеристика численности обучающихся 1-11 классов, охваченных школьным питанием:

Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатное питание за счет средств федерального бюджета		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатное питание за счет средств местного бюджета		Количество школьников 5-11 кл., получающих бесплатное питание за счет средств местного бюджета		Количество школьников 1-11 классов получающих компенсацию за питание за счет местного бюджета	Количество школьников 1-11 кл., получающих питание за счет родительских средств		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	завтраки	обеда		завтраки	обеда	полдники
0	304 (73 руб)	2 (27 руб)	0	0	10 (100 руб)	5	1-4 216 чел. 5-11 25 чел	5-11 470 чел.	1-4 45-50 чел

8. Результаты контроля за организацией питания:

- проведен мониторинг удовлетворенности обучающихся и родителей в октябре 2020 г.,
- вопрос организации питания рассмотрен на заседании административного совета 28.08.2020, 10.11.2020
- на совещании при директоре.

Замечания: иногда пицца, розданная на столы до прихода детей, становится холодной, поэтому невкусной;

- % пиццы не съедаемой обучающимися: 10-12 литров.