

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 11 мая 2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Смирнов А.Р., ст. по м.с.

Лебедева С.Н., зам. дир. по ВР; Родина: Колесникова С.Ю., Толкина И.В.,
Тарутин С.А., Колесников С.В.

	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 цикличным 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	

1) Колесникова Светлана Юрьевна С.Иван
2) Тресвинок Шарома Владимировна Р.И.
3) Шарутин Сергей Александрович Р.И.
4) Колесников Сергей Владимирович С.Иван

ГБОУ 49 № 4/2022
АКТ

проверки организации питания

Дата проверки: 11.05.2022 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе (указать ФИО и должность):

Смирнова А.Р., отв. по питанию в ОУ
Медведев С.Н., зам. зав. р/о
Розитили: Томасовичева С.Ю., зав. пищевого М.В.,
Гарбушкин С.А., Комиссаров С.В.

провели плановую проверку организации питания.

Акт составлен по итогам заполнения оценочного листа от 11.05 2022 г.

Цель проверки: оценить:

- составление ежедневного меню, - соответствие
и удовлетворенность меню

Входной производственный контроль:

Завтрак соответствует количеству и ассортименту
меню: макарон с сыром, свежий огурец,
каша с молоком, фрукты-ягоды

Обед

Контрольный завес:

№ п/п	Наименование продукции	Кол-во взвешенных порций (шт)	Полученный результат (г)	Норма на 1 порцию (г)	Отклонение от нормы (г, %)
1	Макарон с сыром	1	150	150	-
2	Огурец свежий	5	152	30	+22г
3	Апельсин	5	505	100	+50г

Санитарное состояние пищеблока:

№ п/п	Критерий	Результат проверки	Примечания
1	Состояние зала приёма пищи (удовл. или неудовл.) - наличие информационного стенда; - оформление зала;	<u>удовл.</u>	—

	- сервировка столов; - наличие касетниц и салфеток на столах; - состояние обеденной мебели.	уров.	-
2	Состояние посуды и приборов для приема пищи - достаточное количество посуды; - наличие сколов на посуде; - чистота обработки.	уров.	-
3	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		Сотрудник пищеблока № 2 Курсова Н. П. находилась в ортопедической комнате, была в чистом, чистом виде. Миски и чашки вымыты. Остальные сотрудники в санитарной одежде.
4	Состояние раковин для мытья рук, наличие моющих средств и сушиателей в обеденном зале.	уров.	
5	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	да	-
6	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	уров.	-
7	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	да	-
8	Проведение бракеража и заполнение соответствующей документации.	да	-

В ходе проверки установлено Завтрак соответствует санитарному меню для школьников 7-11 лет (мереж 2, день 3).

Санитарное состояние обеденного зала соответствует нормам.

Организованное убранство завтрашнее (на основе надзора).

Сотрудник пищеблока была одета в ортопедические ботинки, головная убора и перчатки чистые и новые.
Рекомендовано: нельзя браться.

Привести в соответствие ^{с СанПиН} спец. одежду сотрудников пищеблока. в с

Члены комиссии:

(Подпись)

Протокол №12

заседания Совета по питанию ГБОУ гимназии №49

от 11.05.2022

Присутствовали: 8 человек

Отсутствовали: 0 человек

Повестка дня:

1. Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала.
2. Наличие Актов проверки выдачи готовой продукции в школьной столовой.
3. Обсуждение итогов посещения столовой в рамках родительского контроля.
4. Обсуждение итогов майского анкетирования детей и родителей по вопросам организации питания в ОУ.

Слушали:

1. Члена совета медицинскую сестру Горюнову И.В. Она доложила об удовлетворительном санитарном состоянии пищеблока и обеденного зала.
2. Ответственного за организацию питания в ОУ Смирнову А.Г.. Она ознакомила членов Совета с ежемесячными проверками выдачи готовой продукции в зоне раздачи и предоставила акты. Согласно данным актам Комиссией контроля за организацией и качеством питания в школе нарушений не выявлено.
3. Члена Совета председателя родительского комитета ОУ Колесинскую С.Ю. и члена Совета Головнюк М.В. Они ознакомила членов с результатами проверки столовой в рамках родительского контроля. Предоставили оценочный лист от 11.05.2022. Смирнова А.Г., ответственная за организацию питания в ОУ, ознакомила присутствующих с актом проверки организации питания №4/2022 от 11.05.2022, составленном в том числе на основе оценочного листа.
4. Члена Совета председателя родительского комитета ОУ Колесинскую С.Ю. и ответственного за организацию питания в ОУ Смирнову А.Г. Они ознакомила членов Совета с результатами дистанционного анкетирования обучающихся и их родителей, которое было проведено для осуществления функции родительского контроля (согласно методическим рекомендациям МР 2.4.0180-20) в мае 2022г. с целью улучшения качества питания и выявления пожеланий родителей относительно меню и организации питания в ОУ. Пожелания родителей, соответствующие нормам и стандартам питания, доведены до сведения заведующей производством Гусевой Н.И.. Усилен контроль за поставляемой продукцией и приготовленными блюдами (качество приготовления, условия хранения).

Председатель Совета Ф.Ф. Семочкина

Члены Совета

Лебедева С.Н.

Смирнова А.Г.

Колесинская С.Ю.

Горюнова И.В.

Шалберова А.М.

Головнюк М.В.

Гусева Н.И.