

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 4»

АКТ ПРОВЕРКИ ПИЩЕБЛОКА

По результатам проверки установлено следующее:

№	Объект проверки	Результат проверки
1	Санитарное состояние объекта	удовлетворительное
2	Наличие и состояние уборочного инвентаря	удовлетворительное, имеется в достаточном количестве
3	Наличие маркировки	имеется
4	Количество столовых принадлежностей на момент проверки, их состояние	столовые приборы в достаточном количестве, имеются
5	Спец. одежда сотрудников	имеется
6	Соблюдение личной гигиены работниками	удовлетворительное
7	Наличие и содержание необходимой документации	имеется, соответствует
8	Качество питания (приготовления блюд)	хорошее
9	Ассортиментный перечень блюд	есть, разнообразен
10	Наличие меню, его соответствие	имеется, соответствует
11	Количество продуктов, заложенных в меню, их соответствие норме	соответствует нормам
12	Наличие контрольного блюда	имеется
13	Наличие суточной пробы	имеется
14	Условия хранения продуктов	хорошие
15	Сроки реализации продуктов питания	есть, соблюдаются
16	Организация питьевого режима	имеется, организованно
17	Условия освещенности	хорошие,
18	Температурный режим	есть, соответствует нормам
19	Соблюдение личной гигиены обучающимися во время питания в столовой	есть, соблюдаются
20	Наличие посадочных мест	достаточно, 170 мест
21	Режим мытья столовой	есть, соблюдаются

Замечания и предложения по результатам проверки:

Замечаний и предложений нет

Акт составлен « 19 » сентября 20 24 г. (Унтило О.Ф.)

(Менеджер И.А.)  
С актом ознакомлена (Иванов С.С.)

**Чек - лист по оценке организации и качества питания обучающихся**

№ п/п	Критерий	Да	Нет
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастов и режимов работы школы	+	
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10 - 14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей	+	
3	Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления детей и родителей	+	
4	В меню отсутствуют повторы в смежные дни	+	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
6	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы	+	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)	+	
9	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц		+
10	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)		+
11	Проводится ли уборка после каждого приема пищи	+	
12	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны, или следы их жизнедеятельности		+
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	+	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены		+
15	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд		+
16	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи		+

<b>Следует обратить внимание</b>	<b>Продукты, которые не допускаются при организации питания в школе</b>
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) приготовления
Санитарно - технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Макаронны по - флотски (с мясным фаршем), макаронны с рубленным яйцом, яичница 0 глазунья
Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, спецодежды (чисты халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)	Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы, острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	Грибы, сало, маргарин, паштеты, блинчики с мясом и творогом, кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты)
	Жаренные во фритюре пищевые продукты и изделия, арахис, карамель, в том числе и леденцовая
	Окрошки и холодные супы, квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс