Акт №6

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся. От **10.02.2022** года

Комиссия в составе: Председатель комиссии: Улитина Н.А.,

Члены комиссии: Азанова О.И.-от коллектива школы, Колегова Ф.Ш.-документовед, Осипова Н.П.-член родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что **10.02.2022** в 09-00 были проведены контроль за рационом питания обучающихся, проверка соответствия предварительного заказа примерному меню, соответствие фактического рациона питания примерному меню в школьной столовой.

Время проверки: 15 минут

В ходе проверки был заполнен чек-лист:

ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓		Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓		Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	✓	
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	✓		Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	✓	
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓		Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓		Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓		Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓		Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓		Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Итоги проверки:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное двухнедельное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;
- журнал бракеража поступающего производственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно;
- журнал бракеража готовой продукции имеется;
- набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, который ведется своевременно

С актом ознакомлен (а):

повар _____ _____ _____

(должность) (подпись) (ФИО)

Комиссия с актом ознакомлена:

Председатель комиссии: _____ Н.А.Улитина

Члены комиссии: _____ О.И.Азанова

_____ Ф.Ш.Колегова

_____ Н.П.Осипова