

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией

по питанию учащихся МБОУ Игрышенской СОШ №3 имени героя Советского Союза М.Н. Коробова

От 11.09.2024 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 11 сентября 2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Блюда были приготовлены в соответствии с нормами.
2. При подготовке персонал надевается перчатками, шапочками, фартуками.
3. После приготовления пищи столы пропылесосятся и вымоются.
4. Нарушений в помывочной комнате не обнаружено.
5. Проверили помывочную для хранения продуктов.
6. Проверили качество на запах, вкус, цвет, консистенцию блюд.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бракерская книга журнал и др. журналы.
9. Выводы и предложения: присутствующий разнообразие блюд.

Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель

Чернова Н. А.

Члены комиссии

Гришилова С. Н.

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией

по питанию учащихся МБОУ Игрышенской СОШ №3 имени героя Советского Союза М.Н. Коробова

От 16.09.2024

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 16.09.2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, рецептами, технологическими картами.
2. Проверили блюда на запах, вкус, цвет - все вкусно.
3. Внешний вид работников опрятной.
4. У работников имеются перчатки, шапочки, фартуки.
5. Проверили помещения для хранения продуктов, маркированные мет.
6. Видимой посуды комплект маркированной мет, покрывало покрывало с дез. средствами.
7. Столы протираются спец. средствами после каждого приема пищи.
8. на столах есть салфетки.

9. Выводы и предложения:

Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель Чернова Н.Н.

Члены комиссии Жукова И.

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МБОУ Игринская СОШ № 3

Адрес организации: п. Игрин ул. Садовая 8а

Дата и время заполнения: 11.09.2021 10:15

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Чернова А.А. (7класс)

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый	✓	
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6.	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22.	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МБОУ Цфаженская школа № 3

Адрес организации: п. Цфажи ул. Садовая № 4

Дата и время заполнения: 26.09.2024 13:15

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Камопова Э. В. 15кл, 9кл

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10	Наскомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Анкета по организации питания в школьной столовой (для учащихся)

1. Сколько времени вы проводите в школе?

- 1) 4 часа
- 2) 5 часов
- 3) 6 часов

2. Питаетесь ли вы в школьной столовой?

- 1) да
- 2) нет
- 3) иногда

3. Что не устраивает вас в школьной столовой?

- 1) оформление и состояние обеденного зала
- 2) чистота обеденного зала и оборудования для раздачи пищи
- 3) запах в столовой
- 4) большие очереди у буфета
- 5) отведенное для приема пищи время (короткая перемена)
- 6) посуда в школьной столовой (её состояние)
- 7) другое (укажите что именно)

-
- 8) всё устраивает

4. Устраивает ли вас график работы школьной столовой?

- 1) да
- 2) нет

5. Устраивает ли вас ассортимент продукции в школьной столовой?

- 1) да
 - 2) нет (в случае отрицательного ответа укажите причины и предложения по его улучшению)
-

6. Что вы предпочитаете?

- 1) первые блюда
- 2) вторые блюда
- 3) выпечка
- 4) напиток + выпечка

7. Устраивает ли вас качество блюд?

- 1) да
 - 2) нет (в случае отрицательного ответа укажите причины)
-

8. Устраивает ли вас культура обслуживания в школьной столовой?

- 1) да
 - 2) нет (в случае отрицательного ответа укажите конкретно, что необходимо устранить)
-

9. Пользуетесь ли вы информацией о школьном питании на информационном стенде, размещённом в столовой (меню предлагаемых блюд, режим работы, правила поведения в обеденном зале, информация о правильном питании)?

- 1) да, это важно
- 2) нет, меня это не интересует

Анкетирование родителей обучающихся «Питание глазами родителей»

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? *Да*
 2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе? *Да*
 3. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой? *Да*
 4. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи? *Да*
 5. Ваши предложения по организации питания в школе *Нет предложений*
-
-
-

Анкета по организации питания в школьной столовой (для учащихся)

1. Сколько времени вы проводите в школе?

- 1) 4 часа
- 2) 5 часов
- 3) 6 часов

2. Питаетесь ли вы в школьной столовой?

- 1) да
- 2) нет
- 3) иногда

3. Что не устраивает вас в школьной столовой?

- 1) оформление и состояние обеденного зала
- 2) чистота обеденного зала и оборудования для раздачи пищи
- 3) запах в столовой
- 4) большие очереди у буфета
- 5) отведенное для приема пищи время (короткая перемена)
- 6) посуда в школьной столовой (её состояние)
- 7) другое (укажите что именно)

8) всё устраивает

4. Устраивает ли вас график работы школьной столовой?

- 1) да
- 2) нет

5. Устраивает ли вас ассортимент продукции в школьной столовой?

- 1) да
- 2) нет (в случае отрицательного ответа укажите причины и предложения по его улучшению)

6. Что вы предпочитаете?

- 1) первые блюда
- 2) вторые блюда
- 3) выпечка
- 4) напиток + выпечка

7. Устраивает ли вас качество блюд?

- 1) да
- 2) нет (в случае отрицательного ответа укажите причины)

8. Устраивает ли вас культура обслуживания в школьной столовой?

- 1) да
- 2) нет (в случае отрицательного ответа укажите конкретно, что необходимо устранить)

9. Пользуетесь ли вы информацией о школьном питании на информационном стенде, размещённом в столовой (меню предлагаемых блюд, режим работы, правила поведения в обеденном зале, информация о правильном питании)?

- 1) да, это важно
- 2) нет, меня это не интересует

Анкетирование родителей обучающихся «Питание глазами родителей»

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? *да*
2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе? *да*
3. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой? *да*
4. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи? *да*
5. Ваши предложения по организации питания в школе
