

Акт

проверки питания школьников

Наименование образовательного учреждения: МОУ «Бутырская ООШ»

Мы, комиссия в составе: Татаринцевой Г.П., Лисиченко С.В., Рудневой И.В. и Злобиной Л.Н. (от родителей) произвели проверку питания обучающихся в школьной столовой.

1) Оценка условий для организации питания:

1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей: **в столовой 60 мест, одновременно питаются 23 ребёнка.**

1.2. Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам: **продолжительность перемены для приёма пищи 20 минут.**

1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены: **имеется место для мытья рук, жидкое мыло, бумажные полотенца, антисептические средства.**

1.4. Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное).

1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи: **горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче имеют температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.**

1.6. Санитарное состояние столовой:

Рабочая таблица:

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих устьев перед входом в столовую
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	11
280	60	80	23	20	20	2

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема
12	13	14

2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. Количество детей, обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Рабочая таблица:

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	в 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
8	0	0	0	0

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием.

Рабочая таблица:

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	20	21	22	23	24	25
8	8	8	4	0	0	0

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)

Рабочая таблица:

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
26	27	28	29
0	0	0	0

3) Оценка меню:

3.1. Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному: **имеется**

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами: **имеется**

3.3. Проведение искусственной С- витаминизации: **проводится**

3.4. Использование в меню премиксов: **нет**

3.5. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню:

- суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи): **завтрак** - _____, **обед** - _____.

- калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи): **завтрак** - _____, **обед** - _____.

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд:

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости):

- среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара,

- отсутствие в меню кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей.

Рабочая таблица по завтракам:

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
30	31	32	33	34	35	36	37

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	Железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
38	39	40	41	42	43

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
44	45	46	47	48	49

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
50	51

Рабочая таблица по обедам:

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
52	53	54	55	56	57	58	59

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	Железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
60	61	62	63	64	65

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
66	67	68	69	70	71

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
72	73

4. Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:

- 4.1. Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации;
- 4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- 4.3. Контроль ведения бракеража сырья.

<i>Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)</i>						
<i>Проводится ли входной контроль поступающее о сырьё на соответствие его контрактной документации (да/нет)</i>	<i>Были ли замечания к поступающему у пищевому сырью (за пол, мес.)</i>	<i>Проводится ли входной контроль поступающее о сырьё на соответствие его контрактной документации (да/нет)</i>				
74	75	76	77	78	79	80

5. Приготовление блюд.

5.1. Контроль соблюдения принципов поточности;

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд;

5.3. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд;

5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц;

5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов;

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции;

5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции);

5.8. Контроль наличия суточных проб;

5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

Рабочая таблица:

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Соблюдению принципов поточности</i>	<i>исправности технологического оборудования</i>	<i>исправности инвентаря</i>	<i>достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления</i>	<i>К технологии приготовления блюд</i>
81	82	83	84	85

Продолжение таблицы:

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Режиму обработки яиц</i>	<i>Режиму обработки овощей и фруктов</i>	<i>Санитарному состоянию помещений</i>	<i>Работе бракеражной комиссии</i>	<i>Наличию суточных проб и условиям их хранения</i>
86	87	88	89	90

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды.

6.2. Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды.

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой;

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом;

6.5. Соблюдению персоналом правил личной гигиены;

6.5. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье»;

6.6. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических

медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения;

6.7. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств;

6.8. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день.

Рабочая таблица:

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>условиям обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>режиму обработки кухонной и столовой посуды.</i>	<i>обеспеченности персонала спец, одеждой</i>	<i>соблюдению персоналом правил личной гигиены</i>	<i>заполнению журнала «Здоровье»</i>
91	92	93	94	95

Продолжение таблицы:

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>полноте прохождения м/о персоналом</i>	<i>наличию необходимых прививок персонала</i>	<i>своевременности прохождения ГВиО</i>	<i>запасу столовой посуды, моющих и дез. средств</i>	<i>наличию информационного стенда</i>
96	97	98	99	100

6.9 Результаты родительского (общественного контроля) - проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися.

6.10 Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися.

Рабочая таблица

<i>% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак</i>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
101	102	103

<i>% пищи не съедаемой обучающимися в обед</i>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
104	105	106

Рекомендуемая формула:

$$\text{Объем несъеденных блюд} = \frac{\text{масса не съеденных остатков блюд}}{\text{массу блюд на 1 ребенка} * \text{кол-во детей}} * 100\%$$

Татаринцева Г.П. _____

Лисиченко С.В. _____

Руднева И.В. _____

Злобина Л.Н. _____