

АКТ
проверки по питанию

с участием родительской общественности

Дата: 09.09.2022 г.

Комиссия в составе: Падериной М.В., ответственного за организацию питания в школе, Бронниковой О.Н., заведующего хозяйством, Поповой Ю.С., родителя обучающегося 4А, Плотниковой Ю.Д., родителя обучающегося 3 класса в присутствии зав.столовой Еремеевой Т.Н. провела проверку организации питания обучающихся в здании школы, по адресу: с.Моховое, ул.Строителей, 10

В ходе проверки была заполнена программа проверки:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	+
2	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	+
3	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+
4	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	+
5	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	+
6	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+
7	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+
8	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+
9	Питьевой режим в организации представлен: вода, расфасованная в емкости	+
10	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+
11	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	+

12	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	+
13	Наличие инструкций «Правила мытья кухонной посуды»	+
14	Наличие инструкций «Правила мытья столовой посуды»	+
15	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+
16	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимость	+
17	Наличие и ведение журнала учета уборки помещений	+
18	Размещен график питания обучающихся и его исполнение	+
19	Размещен график уборки обеденного зала	+
20	Наличие мыла, сушилок, дезсредств для работников школы и обучающихся	+
21	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	+
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+
23	Ведение «Книги жалоб и предложений»	+
24	Ведение информационного уголка для родителей и обучающихся о здоровом питании	+
25	Имеется демонстрационное (контрольное) блюдо в соответствии с 10-ти дневным меню	+

Выводы о проведении проверки:

Плановая внутришкольная проверка организации питания в школьной столовой была проведена согласно программы родительского контроля. Пункты, представленные в программе, выполняются в полном объеме.

Особое внимание в ходе проверки было уделено санитарному состоянию обеденного зала, соответствия 10-ти дневного и фактического меню, а так же соблюдения сотрудниками столовой правил санитарных норм и хорошего, доброжелательного отношения к детям. Исходя из наблюдений можно сделать вывод, что сотрудники пищеблока выполняют требования личной гигиены, соблюдают нормы и правила СанПиН, доброжелательны к детям. Готовое блюдо, фактическое меню, 10-ти дневное меню и накрытые столы подтверждают соответствие. Сумма на питание соответствует денежным нормам.

Рекомендации и предложения: Заведующей столовой Еремеевой Т.Н. строго следить за состоянием здоровья сотрудников, выполнением правил и требований СанПиН. Следить за заполнением «Книги жалоб и предложений». Замечаний не выявлено.

Председатель комиссии:

 М.В. Падерина

Члены комиссии:

 О.Н. Бронникова

 Т.Н. Еремеева

 Ю.С. Попова

 Ю.Д. Плотникова