

АКТ
проверки по питанию

с участием родительской общественности

Дата: 03.10.2025г.

Комиссия в составе: Поповой Ю.С., ответственного за организацию питания в школе, Бронниковой О.Н., заведующего хозяйством, Пивоваровой Н.А., родителя обучающегося 7 А класа, Плотниковой Ю.Д., родителя обучающихся 5, 6 классов в присутствии повара Култышевой С.В. 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	да
2	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	да
3	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	да
4	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	да
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	да
6	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	да
7	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	нет
8	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	да
9	Питьевой режим в организации представлен: вода, расфасованная в емкости	нет
10	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	да
11	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	соответ.

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

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.

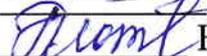
Рекомендации и предложения: Повара строго следят за состоянием здоровья, выполняют правила и требования СанПиН. Следят за заполнением «Книги жалоб и предложений».

Замечаний не выявлено.

Председатель комиссии:

 Ю.С. Попова

Члены комиссии:

 Н.А. Пивоварова
 Ю.Д. Плотникова

 С.В. Култышева