

АКТ
проверки по питанию

с участием родительской общественности

Дата: 25.09.2023г.

Комиссия в составе: Пятуниной Д.Р., ответственный за организацию питания, Бронниковой О.Н., заведующего хозяйством, Поповой Ю.С., родителя обучающегося 5А, 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	фактически
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.	соответ.

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.

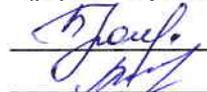
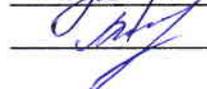
Особое внимание в ходе проверки было уделено санитарному состоянию обеденного зала, соответствию фактического меню, а также соблюдения сотрудниками столовой правил санитарных норм и хорошего, доброжелательного отношения к детям. Исходя из наблюдений можно сделать вывод, что сотрудники пищеблока выполняют требования личной гигиены, соблюдают нормы и правила СанПиН, доброжелательны к детям. Готовое блюдо, фактическое меню и накрытые столы подтверждают соответствие.

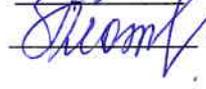
Рекомендации и предложения: Заведующей столовой Еремеевой Т.Н. строго следить за состоянием здоровья сотрудников, выполнением правил и требований СанПиН. Следить за заполнением «Книги жалоб и предложений». Замечаний не выявлено.

Председатель комиссии:

 Д.Р. Пятунина

Члены комиссии:

 О.Н. Бронникова
 Ю.С. Попова

 Т.Н. Еремеева
 Ю.Д. Плотникова