

**Акт проверки по питанию  
с участием родительской общественности**

29 апреля 2021 г.

**Комиссия в составе:** Елтышевой Т.В. , ответственного за организацию питания в школе, Лейбюк К.Д. - председатель БУС, Батраковой С.В., контрактный управляющий, Коноплевой С.Ю. родителя обучающихся 3, 10 класса, Кадяевой И.А., родителя обучающегося 6а класса, Ермаковой Н.В., родителя обучающегося 1а класса в присутствии зав. столовой Мичковой И.В. провела проверку организации питания в здании школы по адресу: п. Комсомольский, ул. Школьная, 13

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, согласованного с директором школы	+
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 (+ маски, перчатки)	+
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 проведенной проверке:** 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 санитарному состоянию обеденного зала, соответствия 10-ти дневного и 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, 10-ти дневное меню и накрытые столы подтверждают соответствие. Сумма на питание соответствует денежным нормам.

**Рекомендации и предложения:** поставщику питания ИП Вальневой О.В. внимательно осматривать посуду на выявление сколов, регулярно проводить инструктажи с работниками столовой о соблюдении правил и требований СанПиН. Заведующей столовой Мичковой И.В. строго следить за состоянием здоровья сотрудников, выполнением правил и требований СанПиН. Следить за заполнением «Книги жалоб и предложений».

Замечаний не выявлено.

Председатель комиссии:

Сосиф  
подпись

Ситничева Т.В.  
расшифровка

Члены комиссии:

Алексей  
подпись

Алейников К.Д.  
расшифровка

Витя  
подпись

Витракова С.В.  
расшифровка

Жека  
подпись

Жоношева С.Ю.  
расшифровка

С.И.  
подпись

Кадеева И.А.  
расшифровка

С.И.  
подпись

Среникова Н.В.  
расшифровка

М.И.  
подпись

Мичкова И.В.  
расшифровка