

**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, Кадаевой 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. Культуры, 7

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 предложения».

Замечаний не выявлено.

Председатель комиссии:

Севф
подпись

Ситоминва Т.В.
расшифровка

Члены комиссии:

Севф
подпись

Мейбюк К.Ф.
расшифровка

Варна
подпись

Датрактова С.В.
расшифровка

Косев
подпись

Косовица С.Ю.
расшифровка

Севф
подпись

Назаров А.А.
расшифровка

Севф
подпись

Ермаков А.В.
расшифровка

Севф

Мичкова И.В.