

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

21.10.2021 г.

**Комиссия в составе:** Елтышевой Т.В. , ответственного за организацию питания в школе, Лейбюк К.Д. - председатель БУС, Батраковой С.В., контрактный управляющий, Антоновой С.И., председатель школьного родительского комитета, родителя 2а, 9а класса, Жгиловой И.Г., родителя 1а класса, в присутствии зав. столовой Мичковой И.В. провела проверку организации питания обучающихся 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, согласованному 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, калорийность	+
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»	Имеется
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 проверенного объема можно сделать вывод, что сотрудники пищеблока выполняют требования личной гигиены, соблюдают нормы и правила СанПин, доброжелательны к детям. Демонстрационное блюдо находится на открытом и доступном месте. Готовое блюдо, фактическое меню, 10-ти дневное меню и накрытые столы подтверждают соответствие. Сумма на питание соответствует денежным нормам. Для обучающихся и родителей в обеденном зале оформлен уголок о правильном и здоровом питании.

**Рекомендации и предложения:** поставщику питания ИП Братановой О.А. внимательно осматривать посуду на выявление сколов, регулярно проводить инструктажи с работниками столовой о соблюдении правил и требований СанПин. За коникулы проверить холодильное оборудование и инструменты для приготовления блюд. Заведующей столовой Мичковой И.В. строго следить за состоянием здоровья сотрудников, выполнением правил и требований СанПин. Следить за заполнением «Книги жалоб и предложения». Еще раз изучить новые СанПин 2.3/2.4.3590-20 с целью четкой организации суточной потребности в пищевых веществах для обучающихся.

Замечаний не выявлено.

Председатель комиссии:

*Сид*

подпись

*Сестомшева Ж.В.*

расшифровка

Члены комиссии:

*Иванов*

подпись

*Михкова И.В.*

расшифровка

*Павлов*

подпись

*Павлова С.В.*

расшифровка

*Мух*

подпись

*Михова И.В.*

расшифровка

*Сид*

подпись

*Амтарева С.И.*

расшифровка

*Сид*

подпись

*Михкова*

расшифровка