

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

21.12.2021 г.

Комиссия в составе: Елтышевой Т.В. , ответственного за организацию питания в школе, Лейбюк К.Д. - председатель БУС, Антоновой С.И., председатель школьного родительского комитета, родителя 2а, 9а класса, Коголь М.С., родителя 4а, 7а 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, интерьеру обеденного зала, освещенности, благоприятные условия для приеме пищи.

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. Для обучающихся и родителей в обеденном зале оформлен уголок о правильном и здоровом питании. На столах новые скатерти (приобретенные в этом году), достаточно света. Проветривание и обеззараживание обеденного зала ведется, согласно СанПин с отместкой в журнале. Дети кушают практически все, со слов детей «кормят вкусно», обеды подаются горячие, вес порции соответствует выходу блюд. Замечаний не выявлено.

Рекомендации и предложения: поставщику питания ИП Братановой О.А. внимательно и своевременно осматривать посуду на выявление сколов.

Председатель комиссии:

Ваш
подпись

Ситникова И. В.
расшифровка

Члены комиссии:

Михайлов
подпись

Михонова М. В.
расшифровка

Королев
подпись

Королев М. С.
расшифровка

Афанасов
подпись

Антонова С. И.
расшифровка

Майков
подпись

Майков К. Ф.
расшифровка

подпись

расшифровка
