

Акт проведения проверки по питанию с участием родительской общественности

21.10.2022 г.

Комиссия в составе: Елтышевой Т.В., ответственного за организацию питания в школе, Коголь С.И., председателя БУС, Кадыева И.А., родителя обучающегося 8а класса, Киселевой Н.Л., родителя обучающегося 7б класса, Шоломовой Н.К., родителя обучающихся 4а, 2а класса в присутствии зав. столовой Мичквой И.В. провела проверку организации питания обучающихся организации питания обучающихся в здании школы по адресу: п. Комсомольский, ул. Культуры, 7

В ходе проверки была заполнена программа:

№ 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	+
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	+
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	+

Установили: на момент проверки имеется график приема пищи, санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам, все сотрудник пищеблока в рабочей форме, защитных масках и перчатках, Демонстрационное блюдо находится на открытом и доступном месте. Готовое блюдо, фактическое меню на стенде и накрытые столы подтверждают соответствие с 10ти-дневным меню.

Выводы по результатам проверки: пункты программы родительского контроля выполняются в полном объеме. Замечаний не выявлено.

Решение: результаты проверки озвучить на заседании при директоре школы и индивидуальном предпринимателе Братановой О.А.

Председатель комиссии:

_____ *Сур*

_____ *Семешко И.В.*

Члены комиссии:

_____ *Сур*

_____ *Кисина Н.А.*

_____ *Милаш*

_____ *Шаромова Н.К.*

_____ *Сур*

_____ *Кадеева А.А.*

_____ *Сур*

_____ *Миржоба И.В.*

_____ *Мая*

_____ *Росань С.И.*