

АКТ
по результатам общественного родительского контроля
за организацией горячего питания в МБОУ СОШ (военвев) г. Зернограда

Дата 11.10.2024

День и неделя по утвержденному цикличному меню:

- пятый день второй недели.

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

-питание осуществляется по двухнедельному меню, согласованному с Роспотребнадзором, утверждённому директором школы 02.09.2024.

-на 11.10.2024 фактическое меню соответствует утвержденному двухнедельному меню.

Указать характер несоответствия ___ - _____

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

- соответствует.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

имеются / частично отсутствуют / отсутствуют

-наличие инструкций по ТБ имеются на всех рабочих местах, имеются заземления электроприборов, имеются резиновые коврики на полу у электрооборудования, наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях.

4. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных требований:

удовлетворены. / неудовлетв.

-удовлетворены

5. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-догоготовочная, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

-соответствует

Указать характер несоответствия ___ - нет

6. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания учеников и рационе питания (меню) в месте, доступном для всех родителей:

имеется / отсутствует

-питание осуществляется по двухнедельному меню, согласованному с Роспотребнадзором, утверждённому директором школы 02.09.2024.

-ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое меню,

-на 11.10.2024 фактическое меню соответствует утвержденному двухнедельному меню.

- двухнедельное меню размещено на сайте школы.

7. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по пятибалльной шкале: 5.

8. Питательный режим детей в обеденном зале организован: с использованием бутилированной питьевой воды / с использованием кипяченой водопроводной воды / не организован

организован.

9. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или/и готовых блюд и условиями их транспортировки: соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств: имеются / отсутствуют в достаточном количестве

- все используемые средства: **пюржавель, сульфохлорантин, прогресс** соответствуют СанПиН.

11. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует):

проводимые мероприятия эффективны / не эффективны:

- проводит ГБУ РО «Дезинфекционная станция»;

- проводится только в период, когда пищеблок не функционирует. Проводимые мероприятия эффективны.

Замечания нет

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: удовлетв./ неудовлетв.

Удовлетворительный. Согласно графику, проводятся влажная уборка с дезинфицирующими средствами и проветривание помещения.

13. Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей: имеются в достаточном количестве / отсутствуют

Перед обеденным залом расположен умывальник. Имеется мыло, 2 электросушилки, бумажные полотенца.

14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи и в буфете:

нарушений не выявлено / выявлено:

- Не выявлено. Вся готовая продукция реализуется в течение дня и не хранится.

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи 11.10.2024 г.

Наименования блюд и кулинарных изделий:

Оценка (1-5)

Завтрак:

1. Макаронник с мясом	5
2. Салат из свежей капусты	5
3. Яблоко свежее	5
4. Хлеб пшеничный	5
5. Чай с сахаром	5

16. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи замечаний нет / замечания:

- замечаний нет.

17. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов

собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно / не регулярно / отдельно не вывозятся / прочие замечания

- пищевые отходы собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно Сальским филиалом ООО «ЭкоЦентр».

18. Замечания по результатам родительского контроля:

По результатам проведения родительского контроля замечаний не имеется.

Рекомендации:

Разнообразить меню большим количеством свежих овощей, витаминизированными напитками.

19. Выводы:

-рацион питания обучающихся полностью соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований СанПин.

Школьная столовая имеет хороший вид, столы чистые. Освещение в рабочем состоянии, в наличии у раковин две электросушилки для рук. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Ф.И.О. и подписи членов группы по контролю питания школы:

Жуковская Е.В.

Жуковская Н.Ю.
Устинова М.С.

Подпись представителя администрации школы:

Прохоренко Е.Ю.

Дата заполнения: 11.10. 2024 года

Ознакомлена:

Тюрямова Р.А.

Ф-