

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

Дата 22.02.2022

День и неделя по утвержденному цикличному меню:

- второй 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 11.01.2021.

-на 22.02.22 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-догоотовочная, 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 11.01.2021.

-ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое меню,

-на 22.02.2022 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. Питьевой 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
указать характер несоответствия

- на 22.02.2022 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 22.02.2022 г.

Наименования блюд и кулинарных изделий:

Оценка (1–5)

Обед:

1. Рассольник ленинградский	5
2. Котлета рыбная с соусом	5
3. Пюре картофельное	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 выявлено.

Рекомендации:

Увеличить количество столовых приборов на столах в обеденном зале.


19. Выводы:


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

Внешний вид школьной столовой производит приятное впечатление, столы чистые, работает всё освещение, в наличии у раковин две электросушилки для рук. На момент проверки всё оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.


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

Гафинец Н. В.  _____

Романютенко Е. И.  _____

Федько А. А.  _____

Атаманюк А. В.  _____

Устинова М. М.  _____

Подпись представителя администрации школы:

Макарова Е. В.  _____

Дата заполнения: 22 февраля 2022 года

Ознакомлена:

Байрамова Р. А.  _____