

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

Дата 11.10.2023

День и неделя по утвержденному циклическому меню:

- 5 день пятнадцатидневного перспективного меню.

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):  
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

**-питание осуществляется по пятнадцатидневному перспективному меню, согласованному с Роспотребнадзором, утверждённому директором школы 25.09.2023.**

**-на 11.10.2023 фактическое меню соответствует утвержденному пятнадцатидневному перспективному меню.**

Указать характер несоответствия нет

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 / недовлетворены

**-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 пятнадцатидневному перспективному меню, согласованному с Роспотребнадзором, утверждённому директором школы 25.10.2023.**

**-ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое меню,**

**-на 11.10.2023 фактическое меню соответствует утвержденному пятнадцатидневному перспективному меню.**

**- пятнадцатидневное перспективное меню размещено на сайте школы.**

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

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 11.10.2023 соответствуют**

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

**- все используемые средства: поржавель, 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: удовлетворительный / неудовлетворительный

**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 11.10.2023 г.

Наименования блюд и кулинарных изделий:

Оценка (1–5)

**Завтрак:**

1. Котлета мясная с томатным соусом
2. Каша пшеничная
3. Салат из свежей капусты
4. Хлеб пшеничный
5. Чай с сахаром

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 бумажных полотенец расположенных в умывальнике.

**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 каждой раковине стоит мыло. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

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

<u>Ливенцова И.А.</u>	<u>Ливенцова</u>
<u>Березина Е.И.</u>	<u>Березина</u>
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Подпись представителя администрации школы:

<u>Лях О.С. (соц. педагог)</u>	<u>Лях</u>
--------------------------------	------------

Дата заполнения: 11 октября 2023 года

Ознакомлена:

<u>Г. Гайдарова</u>	_____
---------------------	-------