

## АКТ

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

Дата 20.10.2022

День и неделя по утвержденному цикличному меню:

- четвертый 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, утвержденному директором школы 01.09.2022.**

**- на 20.10.2022 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, утвержденному директором школы 01.09.2022.**

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

**- на 20.10.2022 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 20.10.2022 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 электрополотенц (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 20.10.2022 г.

Наименования блюд и кулинарных изделий:

Оценка (1–5)

**Завтрак:**

1. Запеканка творожная

5

2. Масло сливочное

5

3. Хлеб пшеничный

5

4. Апельсин

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:**

Немного увеличить количество мыла у умывальников.

**19. Выводы:**

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

Внешний вид школьной столовой вызывает хорошее впечатление, столы чистые, всё освещение в рабочем состоянии, 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.

  
\_\_\_\_\_

Устинова М. М.

  
\_\_\_\_\_

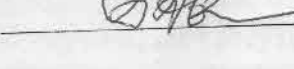
Федько А. А.

  
\_\_\_\_\_

Атаманюк А. В.

  
\_\_\_\_\_

Банишевская А. С.

  
\_\_\_\_\_

Подпись представителя администрации школы:

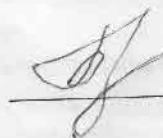
Макарова Е. В.

  
\_\_\_\_\_

Дата заполнения: 20 октября 2022 года

Ознакомлена:

Байрамова Р. А.

  
\_\_\_\_\_