

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

Дата 07.05.2024

День и неделя по утвержденному цикличному меню:

- 7 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 07.05.2024 фактическое меню соответствует утвержденному пятнадцатидневному перспективному 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 / 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 07.05.2024 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 07.05.2024 соответствуют**

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств: имеются / отсутствуют в достаточном количестве  
**- все используемые средства: шоржавель, 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 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 07.05.2024 г.

Наименования блюд и кулинарных изделий:

Оценка (1–5)

### Завтрак:

- 1. Бутерброд с маслом**
- 2. Каша манная с молоком**
- 3. Какао с молоком**

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:**


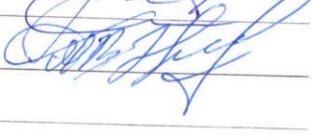
Увеличить количество бумажных полотенец расположенных в умывальнике.

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>Люткина И Ю</u>	<u></u>
<u>Жараскина В.И.</u>	<u></u>
<u> </u>	<u> </u>
<u> </u>	<u> </u>

Подпись представителя администрации школы:

<u>соц. педагог Мях О.С.</u>	<u></u>
------------------------------	--

Дата заполнения: 7 мая 2024 года

Ознакомлена:

<u>Баитрашова Р.А.</u>	<u></u>
------------------------	--