

## АКТ

общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся  
МАОУ «Школа инженерной мысли» г. Перми  
расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 9 (корпус № 1)

« 20 » октября 2021г.

№ 2

15:10

на основании программы общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся приказ № 51 от 01.09.2021г. «Об общественного (родительского) контроля за организацией питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Галимзянова Н.Ф.

Члены комиссии:  
Кетова Т.И.  
Колотыгина А.Ф.  
Романенко А.В.  
Шейна Ю.В.  
Пирогова О.Б.

№ п/п	Объекты контроля	Результат проверки
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	<i>Блюда соответствуют утвержденному меню для обучающихся в возрасте 7-11 лет: обед «Обжорка» Меню размещено на официальном школьном сайте сети «Интернет»; На информационном стенде столовой</i>
2.	Санитарно-техническое состояние обеденного зала	<i>Удовлетворительное: столы чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют; Обработка и проветривание проводится во время урока. Используется бактерицидная лампа.</i>
3.	Состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток на обеденных столах	<i>Обеденные столы, табуретки в удовлетворительном состоянии; На каждом обеденном столе имеются одноразовые салфетки в подставках; Тарелки без трещин и сколов;</i>

		<i>Столовые приборы чистые, сухие в достаточном количестве; Столовые приборы соответствуют блюдам меню (ложки, вилки) и находятся в подставке</i>
4.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	<i>Перед входом в обеденный зал расположено 9 раковин; жидкое мыло в дозаторах – 5 шт; имеются 3 электросушилки; в наличии одноразовые бумажные полотенце</i>
5.	Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>Накрывают сотрудники столовой в специальной одежде (головной убор, халат) и в средствах индивидуальной защиты (маски, перчатки)</i>
6.	Процесс накрывания	<i>Накрывание столов осуществляют сотрудники организатора питания за 5-7 минут до звонка</i>
7.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>Отходов было не более 10%</i>
8.	Органолептические качества приготовленных блюд	<i>Предложенные блюда - вкусные</i>
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	<i>Протоколы представлены</i>
10.	Наличие приказа и порядка работы бракеражной комиссии.	<i>Имеется. Приказ № 50 от 01.09.2021г. «О создании бракеражной комиссии»</i>
11.	Ведение журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке	<i>На пищеблоке ведутся следующие журналы: - журнал контроля закладки продуктов; - журнал проведения дополнительной витаминизации; - журнал бракеража готовой пищевой продукции; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - гигиенический журнал</i>

		<p>сотрудников;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал контроля работы рециркулятора;</li> <li>- журнал контроля проведения генеральных уборок</li> <li>- график уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала, влажная уборка зала</li> </ul>
12.	Отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в основном и дополнительном ассортиментном перечне	В основном и дополнительном ассортиментном перечне запрещенных для детского питания продуктов - отсутствует
13.	Питьевой режим	Имеются 2 питьевых фонтанчика; одноразовые стаканы
14.	Вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Меню обеда на 20.10.2021г. детям нравится.
15.	Информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании	Информация о здоровом питании размещена на официальном школьном сайте сети «Интернет»;

Выводы: питание в школьной столовой организовано в соответствии с графиком приема пищи, утвержденного директором школы; качество блюд хорошее; температура пищи в норме.

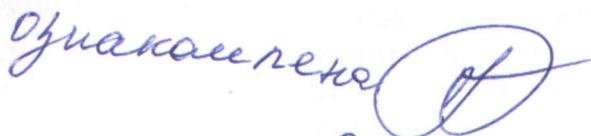
Председатель комиссии:

 Галимзянова Н.Ф.

Члены комиссии:

 Кетова Т.И.

 Пирогова О.Б.

  
Зав. производ-вом Решаева ИА