

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)

«21» февраля 2023г.

№ 5
13:50

на основании программы общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся приказ № 32 от 01.09.2022г. «Об общественном (родительском) контроле за организацией питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Галимзянова Н.Ф.
Члены комиссии: Шадатьянова Н.С.
Черемисина О.Г.
Москаленко Н.А.
Кожевникова И.С.
Бугрина О.Ю.
Харина О.Н.

№ п/п	Объекты контроля	Результат проверки
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	<i>Меню размещено на официальном школьном сайте сети «Интернет»; На информационном стенде столовой Соответствие блюд проверить не возможно</i>
2.	Санитарно-техническое состояние обеденного зала	<i>Удовлетворительное</i>
3.	Состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток на обеденных столах	<i>Обеденные столы, табурет в удовлетворительном состоянии; На каждом обеденном столе имеются салфетки; Тарелки без трещин и сколов; Столовые приборы чистые, сухие в достаточном количестве</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,	<i>Все сотрудники столовой в</i>

	средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>специальной одежде и в средствах индивидуальной защиты</i>
6.	Процесс накрывания	<i>Сотрудники организатора питания столовой накрывают в перчатках, одноразовых масках, шапочках.</i>
7.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>Отходов не более 5%</i>
8.	Органолептические качества приготовленных блюд	<i>Еда горячая, вкусная.</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 № 34 от 01.09.2022г. «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 сотрудников; - журнал контроля работы рециркулятора; - журнал контроля проведения генеральных уборок - график уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала, влажная уборка зала</i>
12.	Отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в основном и дополнительном ассортиментном перечне	<i>В основном и дополнительном ассортиментном перечне запрещенных для детского питания продуктов - отсутствует</i>
13.	Питьевой режим	<i>Имеются 2 питьевых фонтанчика;</i>

		<i>одноразовые стаканы</i>
14.	Вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	<i>Меню завтрака на 20.12.2022 детям очень понравилось, было вкусно по отзывам учеников.</i>
15.	Информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании	<i>Информация о здоровом питании размещена на официальном школьном сайте сети «Интернет»;</i>

Выводы: питание в школьной столовой организовано в соответствии с графиком приема пищи, утвержденного директором школы. В обеденном зале чисто, светло и уютно, зал оформлен по теме зама

Председатель комиссии:

 Галимзянова Н.Ф.

Члены комиссии:

ответ. по убр. ур. пищи Шадатьянова Н.С.
Цех Черемисина О.Г.
ответ. по убр. ур. пищи Москаленко Н.А.
[Signature] Кожевникова И.С.
ответ. по убр. ур. пищи Бугрина О.Ю.
[Signature] Харина О.Н.

Акт общественного (родителей своего) контроля.

Контроль проведен 21.02.2023 в 13:50.

• На входе в столовую организована зона для мытья рук - раковина, мыло, сушильный машинный полотенца, имеется горячая вода. Все раковины зеркала чистые. Также у входа есть митяевей фешангш.

• В столовой чисто, вкусно пахнет, уютно. Зане оформлен в темн "Зима". На входе есть графика уборки. Есть журнал Брашера и ^{и таблица} таблица и предостережения.

• На каждом столе есть салфетки, а также для столов прибор, хлебница. Столы чистые, чистые, обработанные.

• Все сотрудники столовой в головных уборках, перчатках, масках и фартуках.

• На диспетчерской предостережения следующие блюда:

- салат из свежих помидоров и огурцов.
- суп "Щи" из свежей капусты
- котлет из отварной говядины
- каша из пшеники
- хлеб таней.

Все блюда свежие, вкусно, суп и котлет горячи. Но отзовали детей 3-х и 4-х классов, им все понравилось и пожелали добавки.

Все блюда соответствует 10-ти дневному меню, вывешенному на стенде в столовой и размещенному на сайте школы.

Род. контроль остался доволен проверкой.

Карина / Карина О.Н.

Котевникова / Котевникова А.

Ташин / Ташинская Н.Р.
Чехов / Чернышова О.В.