

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» декабря 2022г.

№ 3
9:00.

на основании программы общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся приказ № 32 от 01.09.2022г. «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: 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 наличие 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 Галимзянова Н.Ф.

Члены комиссии:

Шадатьянова Шадатьянова Н.С.
Черемисина Черемисина О.Г.
отсут. по уваж. причинам Москаленко Н.А.
отсут. по уваж. причинам Кожевникова И.С.
Харина Бугрина О.Ю.
Харина Харина О.Н.

МОНИТОРИНГ
организации питания обучающихся 1-4 классов
МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми,
расположенного по адресу:
корпус № 1: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 9

«20» декабря 2022г.

Время начала: 9:30.

Время окончания: 9:30

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.

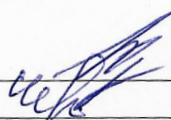
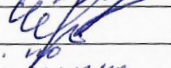
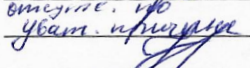
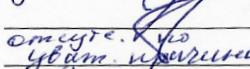
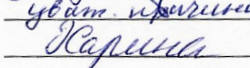
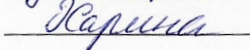
№ п/п	Наименование показателя	Результат (да-1, нет-0)
1.	Наличие локальных актов об организации питания (с включением информации о бесплатном горячем питании обучающихся 1-4 классов)	1
2.	Наличие примерного 10-дневного – 24-дневного меню, согласованного директором школы	1
3.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и медицинского заключения) и количество таких детей	1
4.	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии	1
5.	Наличие программы производственного контроля	1
6.	Наличие графика питания обучающихся	1
7.	Фактическое меню согласованное директором, вывешено в столовой	1
8.	Фактическое меню соответствует примерному 10-дневного – 24-дневного меню по составу и выходу блюд	1
9.	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день мониторинга	1
10.	Наличие демонстрационных блюд	0
11.	Размещение на сайте школы примерного 10-дневного – 24-дневного меню	1
12.	Фактическое меню ежедневно публикуется на сайте школы	1
13.	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	1

14.	Наличие журнала жалоб и предложений	1
15.	Наличие графика уборки обеденного зала	1
16.	Наличие в санитарной зоне мыла, средства для обработки рук, не менее 2-х сушилок	1
17.	Сотрудники организатора питания работают в маске, перчатках	1

Председатель комиссии:

 Галимзянова Н.Ф.

Члены комиссии:

 Шадатъянова Н.С.
 Черемисина О.Г.
 Москаленко Н.А.
 Кожевникова И.С.
 Бугрина О.Ю.
 Харина О.Н.

Акт общественного (родительского) контроля
от 20.12.2022.

В столовой чисто, уютно, зал оформлен в зимней тематике, много различного украшений. На обеденном столе имеются салфетки, хлебница, стакан для столовых приборов. Стол чистый, обработанный.

На входе в столовую оборудована зона для мытья рук: раковина, мыло, сушильное устройство, бутылочка дезинфектора, имеется горячая вода.

Сотрудники столовой в масках, перчатках, шапочках (шляпках), фартуках, волоса у всех убраны.

Родители ознакомлены с меню, которое вывешено на стенде, оно совпадает с меню на сайте и в бумажном журнале.

Прислушивается процесс накрывания на стол.

Родителям на дружески предложено:

Ваша картофельный с пюре и морковью, Беретросанов из финиш изделий, овощи отварные, хлеб ржаной, чай без сахара.

Блюда горячие, вкусные, в меру соленные, приготовленные до конца, соответствующим образом. Все родители остались довольны.

Для ознакомления присутствует много табличек и предостережений. На входе размещена информация: график проведения

дез. обработки и работ ризориуметора.
Используются фронтальные катковские и односторонние
станки.

Организована свободная продажа для
обучающихся у учителей.

Всё соответствует норме.

Председатель комиссии: Ташева (Ташева Н.Ф.)

Члены комиссии: Коз (Козина О.Н.)

М. Мухомов Н.С.

И. Чернышова О.Г.

Л. Коваленкова И.С.