

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)

« 03 » октября 2022г.

№ 1
9-03

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	Блюда соответствуют утвержденному меню для обучающихся 7-11 лет: завтрак «Перешива» Меню размещено на сайте школы и на информационном стенде столовой.
2.	Санитарно-техническое состояние обеденного зала	Удовлетворительное
3.	Состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток на обеденных столах	Обеденные столы оборудованы в удобн. соответствии. На каждом столе имеются салфетки. Фаршеры без трещин, без сколов. Столовые приборы чистые, сушатся в достаточном количестве.

4.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Перед входом в обеденный зал распыляется 9 разовым; тигное моет в дезинфекторах. Бит; швабра 3 метра с усилителем, в комнате одноразовые бумажные полотенца
5.	Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Все сотрудники столовой в специальной одежде и в средствах индивидуальной защиты.
6.	Процесс накрывания	Накрывание столов осуществляется сотрудниками оператора питания
7.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходов биолог не более 5%.
8.	Органолептические качества приготовленных блюд	Предпочтительно блюда - горячие и вкусные.
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	Протокол предоставлен
10.	Наличие приказа и порядка работы бракеражной комиссии.	Имеется приказ № 34 от 01.09.2022 и дополнение к нему № 43/1 от 19.09.2022
11.	Ведение журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке	На пищеблоке ведется следующие журналы - журнал контроля закладки продуктов - журнал проведения доп. витаминизации

		<ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража готовой пищевой продукции. - журнал учета мытья и дезинфекции в пищеблоках помещений. - журнал учета и 2°е режисса молочодер-женщины - журнал сотрудничества - журнал контроля работы регулятора. - журнал контроля выполнения уборки. - график уборки, обр-ки ет
12.	Отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в основном и дополнительном ассортиментном перечне	В основном и доп. ассортименте запрещенных для детского питания продуктов - отсутствие
13.	Питьевой режим	Используются 2 вида фреша, фреша, фреша, фреша.
14.	Вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	Левко завтрака на 03.10.2022 г. у детей нравится.
15.	Информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании	Информация о здоровом питании размещена на офиц. сайте школы.

Выводы:

Питание в школьной столовой организовано в соответствии с графиком приема пищи и утвержденным диетическим меню; качество блюд хорошее; температура пищи в норме.

Председатель комиссии:

Галимзянова Н.Ф.

Галимзянова Н.Ф.

Члены комиссии:

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

Шадатьянова Н.С.

Черемисина О.Г.

Москаленко Н.А.

Кожевникова И.С.

Бугрина О.Ю.

Харина О.Н.

Ознакомлена Решетова И.

Акт
общественного (редактировского)
контроля.

1. На входе в столовую организованная зона для подготовки рук - раковина, мыло, сушильный машин, горелка вода и бумажные полотенца.
2. Знакомление с меню, представлением на стене
3. Сооружения столовой в шкафах, перчаточных кожаных, фарфоровых (кафельных) изразцов и т.д., производится ружьями продуктами.
4. Рисунки по гигиеническому режиму: гигиеническая комната, комната "школьная" и т.д. с туалетом, полнотелом, чай картонные стаканы, хлеб.
5. На столах и мебели салфетки, столовые приборы
6. На входе размещена информация - график проведения дез. обработки и работ резервуара.
7. Для ознакомления представлено книжка рецептов и приложений.
8. В столовой организованная зона

решил - фактантами и одноуровневый
стажиров.

9. Организация свободной торговли

для гражданских и учителей.

10. Проверено государство - бюджет горюче,
соответствует норме ввоза.

Все государственные остались
заволами.

Председатель комиссии: Ташаев (Ташаевский Н.Р.)

Член комиссии: Шугаленов Н.С.
Жд (Вульфенд. 10.)

ознакомить на (P) Решилов И.А.
зае проуб.