

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)

28 марта 2024 г.

№ 7
10.15

на основании программы общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся приказ № 059-08/61-41-01/4-54 от 01.09.2023г. «Об общественного (родительского) контроля за организацией питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми», приказ № 25/3 от 02.02.2024 г. «О внесении изменений в приказ № 059-08/61-41-01/4-55 от 01.09.2023г. «Об организации общественного (родительского) контроля в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева»»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Шадатьянова Н.С.
Члены комиссии: Торхова Л.С.
Черемисина О.Г.
Москаленко Н.А.
Шестакова А.П.

№ 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 12 раковин; жидкое мыло в дозаторах – 5 шт.; имеются 3 электросушилки; в наличие одноразовые бумажные полотенце</i>

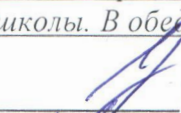
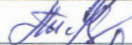
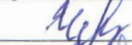


5.	Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>Все сотрудники столовой в специальной одежде и в средствах индивидуальной защиты</i>
6.	Процесс накрывания	<i>Сотрудники организатора питания столовой накрывают в перчатках, 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 № 059-08/61-41-01/4-55 от 01.09.2023г. «О создании бракеражной комиссии», приказ № 25/3 от 02.02.2024 г. «О внесении изменений в приказ № 059-08/61-41-01/4-55 от 01.09.2023г. «Об организации общественного (родительского) контроля»</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>Имеется 1 питьевых* фонтанчика; 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	
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.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:


 Шадатьянова Н.С.

 Торхова Л.С.

 Черемисина О.Г.

 Москаленко Н.А.

 Шестакова А.П.

Акт общественного (родительского) контроля

Дата: 28.03.2024

Время: 14:25.

У входа в столовую чисто, имеются бумажные коврики, меню жаркое, в наличии, сушеная фасоль, машина работает, вода горячая есть.

В столовой чисто, уютно, зал оформлен в весенней стеле.

Все сотрудники в фартуках, головных уборах, перчатках и масках.

Столы чистые, без пятен. На каассе чисто имеются бумажные салфетки, контейнер для столовых приборов, холодильник.

Меню на стене соответствует действительному меню.

На переду были предложены следующие блюда: ветрогед, суп-щи из свежей капусты, рис отварной, котлета "Теринская", компот из сухофруктов, хлеб ржаной, хлеб изюмный.

Все продукты свежие, еда горячая, вкусная.

Все дети едят с удовольствием.

Но их отдают им все нравится.

У комиссии замечаний нет.

Председатель комиссии: А.С. Маравель,

Члены комиссии: Г.В. Тюрхеве А.С., Ч.В. Чернышова О.П.,