

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)

«29» сентября 2023г.

№ 1
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»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Шадатьянова Н.С.

Члены комиссии:
Торхова Л.С.
Черемисина О.Г.
Москаленко Н.А.
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, средств индивидуальной защиты у сотрудников,	<i>Все сотрудники столовой в специальной одежде и в средствах</i>



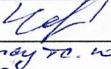
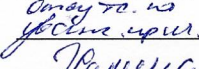

	осуществляющих раздачу готовых блюд	индивидуальной защиты
6.	Процесс накрывания	Сотрудники организатора питания столовой накрывают в перчатках, одноразовых масках, шапочках.
7.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходов не более 5%
8.	Органолептические качества приготовленных блюд	Еда горячая, вкусная.
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	Протоколы представлены
10.	Наличие приказа и порядка работы бракеражной комиссии.	Имеется. Приказ № 059-08/61-41-01/4-55 от 01.09.2023г. «О создании бракеражной комиссии»
11.	Ведение журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке	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
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 завтрака на 27.09.2023 детям очень понравилось, было вкусно по отзывам учеников.
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. В обеденном зале чисто, светло и уютно, зал оформлен по теме «Осень»

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Шадатьянова Н.С.
 Торхова Л.С.
 Черемисина О.Г.
 Москаленко Н.А.
 Харина О.Н.

Ознакомлена

 Харина О.Н.

Акт родительского (общественного)
контроля по организации питания.

Контроль проведен 27.09.2023 в 10:15 ч.

• Вход в столовую оборудован раковинами для мытья рук, имеется мыльное мыло, бумажное полотенце, сушильная машинка. Тайма у входа есть мыльницей феканция.

• В столовой имеется стеллаж, где расположено меню на 27.09.2023, которое соответствует действительности.

На пробу были представлены следующие блюда:

- каша манная молочная тигровая.

- чай с лимоном

- масло сливочное (шоколадное) и хлеб.

Каша горячая, вязкая, сочная, хлеба масло светлое и очень вкусное. Порция соответствует требованиям по взвешиванию.

• На каждом столе в столовой имеется салфетница, хлебница. Столы чистые, обработанные. В столовой чисто, тепло, уютно, имеется свежий воздух.

Имеется график уборки, бракеражной книжки. Все сотрудники столовой в перчатках, головном уборе, фартуках.

Технически образцы, комиссия удовлетворена работой столовой МБОУ, Младшая инспектор школы им. П.А. Соловьева. По отзывам учащихся все всё нравится.

Председатель комиссии: А.Н.С. Мухоморова
Карина / Карина

Ознакомлена
А.А. Романова

Л.В. Горькова А.С.
Иван Чернышова