

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)

«23» сентября 2023г.

№ 2  
12:10.

на основании программы общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся приказ № 059-08/61-41-01/4-54 от 01.09.2023г. «Об общественном (родительского) контроля за организацией питания в МАОУ «Школа инженерной мысли имени 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	<i>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»</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>

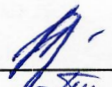
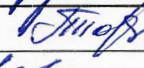
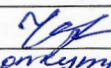
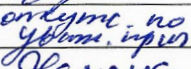
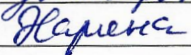


		<i>одноразовые стаканы</i>
14.	Вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	<i>Меню завтрака на 23.10.2023 детям очень понравилось, было вкусно по отзывам учеников.</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 «Осень»

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Шадатъянова Н.С.  
 Горхова Л.С.  
 Черемисина О.Г.  
 *ор.купец. по учебным. инст.* Москаленко Н.А.  
 Харина О.Н.

Акт общественного родительского контроля

23.10.2023. 12:14.

Столбы чистые, сотрудники накрывают столы в перчатках, масках, фартуках, головных уборах. Каждая порция соответствует весовой норме, меню на стекле, соответствует меню, которое находится на сайте школы.

У входа в столовую имеется флорная дез. обработка, в каминной бракетажной осуркал.

На входе в столовую имеются факобаны в количестве 12 шт., термосы воды в количестве 5 шт. и 3 шт. сумки для воды.

На десертную предлагают:

- гороховый суп, гороховый, вкусный.
- второе блюдо: картофель отварной с курицей тушеной в соусе томатном.
- под гарнир светлый компот.
- хлеб пшеничный, хлеб фасовкой.
- фруктовый сок.

Все приготовленные блюда соответствуют вкусовым качествам, заправочному отделению, блюда горячие, вкусные.

В столовой чисто, уютно, вкусно пахнет. Заменяемый день.

Присутствовали комиссии: Маршалов, Н.С.  
Член комиссии Горхова Л.С. Горхова О.И. Член комиссии Чуркина О.И.