

АКТ

по итогам проверки проведения родительского контроля организации питания в
МАОУ «Троицкая ООШ»

от 14.02.2024 г.

Комиссия в составе:

Мусихина Светлана Васильевна - родительница 6 класса, Зыкова Дарья Викторовна - родительница 3 б класса, в сопровождении директора Кочергиной И.В., заведующей хозяйством Уржумовой Светланы Николаевны, социального педагога Коробейниковой Н.М., председателя Совета школы, учителя начальных классов Черданцевой С.П.

Время: 10:15

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

На момент проверки установлено:

- перед входом в столовую имеется зона для мытья рук с возможностью обработки рук антисептиком;
- в наличии имеется график (питания) приёма пищи обучающихся;
- за каждым классом закреплён свой стол;
- число посадочных мест соответствует числу обучающихся;
- в обеденном зале имеется рециркулятор, режим работы которого соответствует графику обеззараживания воздуха;
- санитарное состояние пищеблока, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1 - 4 классов, льготных категорий 5 - 9 классов, платное питание для 5-9 классов. Бесплатное двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья для 1-9 классов.
- питание обучающихся 1- 4 классов разведено по времени с обучающимися 5-9 классов.
- в столовой на 14 февраля были предложены: суп-пюре картофельный с гренками, шницель из птицы, каша пшеничная вязкая с соусом, чай с сахаром, хлеб пшеничный, ржаной.
- завтрак для детей с ОВЗ: каша рисовая, чай с сахаром, хлеб пшеничный, ржаной.
- процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольное блюдо.

Выводы комиссии: качество обработки соответствует предъявленным требованиям, фактическое меню соответствует, порции полновесны, питание обучающихся осуществляется с учетом возрастных особенностей. Визуальное качество отходов 30%. По опросу детей блюда вкусные.

Рекомендации:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ведется, заполняется удовлетворительно
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продук-	Имеются

	тов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) ----- <*> сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	Имеются
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Соблюдаются
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Условия соблюдаются
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Журнал ведется
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Соблюдается
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Обеспечена, сколов и трещин не имеется
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Соблюдается
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Санитарно-гигиенические нормы удовлетворительные
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Соответствуют
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Запись имеется
13	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	Ведется
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Запрещенные продукты в рационе отсутствуют
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Проводятся
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих	Доступ к питьевой воде и подтверждающие документы име-

	качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	есть
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Промаркированы
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Имеется
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Имеется
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	Инвентарь используется в соответствии с маркировкой
21	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	Не используется
22	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	Соблюдается
23	Соблюдение правил мытья столовой посуды	Соблюдается
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Моющие и чистящие средства используются в соответствии с инструкциями.
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соответствует
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Имеется
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Организована продажа булочных изделий
28	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	Заполняется своевременно
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Заполняется
	журнал здоровья сотрудников	Заполнен
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ведется
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ведется
	ведомость контроля за рационом питания	Ведется
29	Наличие актов технической исправности теплового, холо-	Имеются

	дильного оборудования на пищеблоке	
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Установлены
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	Соблюдается
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Имеются
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	Договор имеется
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	Договор имеется
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	Имеется
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Соблюдаются
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	3
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 минут
39	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	Нет
	вода, расфасованная в емкости	Имеется
	иное	
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды	Да
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая МАОУ «Троицкая ООШ» соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии родительского контроля:

Мусихина С.В., родительница 6 класса _____

Зыкова Д.В., родительница 3б класса _____

Кочергина И.В., директор МАОУ "Троицкая ООШ" _____

Уржумова С.Н., зав.хозяйством _____

Коробейникова Н.М., социальный педагог _____

Черданцева С.П., пред-ль Совета школы _____