

Акт № 6

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ Чистюньская СОШ

Дата: 19.02

Время: 11:00.

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МКОУ Чистюньской СОШ

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Жидких Л.В. – председатель комиссии

Сибирякова С.В.- секретарь комиссии

Дрешпан И.В. – член комиссии

Стрельникова Н.С.- член комиссии

Юдина О.А. – член комиссии

Нечепуренко О.А – член комиссии

Ишенина Ю.А. – член комиссии

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ Чистюньская СОШ

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-11 классов;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников разведено по времени в соответствии с новыми СаНиНами;
- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс (предоставляется, не предоставляется)
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока (удовлетворительное, не удовлетворительное)
- состояние столовой мебели находится в (удовлетворительном, не удовлетворительном) состоянии, число посадочных мест (соответствует, не соответствует) количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- график посещения столовой учащимися (имеется, не имеется)
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы (соблюдаются, не соблюдаются)
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов (соблюдаются, не соблюдаются) в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками (да, нет)
- Технология приготовления блюд (соблюдается, не соблюдается)
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН (да, нет)
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками (да, нет)
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. (да, нет)
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. (да, нет)
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. (да, нет)

- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. (да, нет)
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. (да, нет)
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. (да, нет)
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. (да, нет)
- Привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. (да, нет)
- Для мытья рук установлены умывальные раковины. (да, нет)
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. (да, нет)
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. (да, нет)
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. (да, нет)
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся. (да, нет)
- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации» (да, нет)
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы. (да, нет)
- На сайте МКОУ Чистюньская СОШ размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания. (да, нет)
- Меню выставлено на школьный сайт. (да, нет)
- Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель (да, нет)
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. (да, нет)
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений выявлено (было, не было)
- На раздаче выставлено контрольное блюдо (да, нет)

Вывод: в МКОУ Чистюньской СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания..... *отличной*..... Претензии и замечания со стороны проверяющих..... *не имеет*.....

Члены комиссии общественного контроля:

Жидких Л.В. – председатель комиссии
 Сибирякова С.В.- секретарь комиссии
 Дрешпан И.В. – член комиссии
 Стрельникова Н.С.- член комиссии
 Юдина О.А. – член комиссии
 Нечелуренко О.А – член комиссии
 Ишенина Ю.А. – член комиссии

Сибирякова
Нечелуренко

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Члены комиссии общественного контроля по питанию, проводившие проверку в составе:
 Жидких Л.В. – председатель комиссии
 Сибирякова С.В.- секретарь комиссии
 Дрешпан И.В. – член комиссии
 Стрельникова Н.С.- член комиссии
 Юдина О.А. – член комиссии
 Нечепуренко О.А – член комиссии
 Ишенина Ю.А. – член комиссии

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>

Вывод:

*Блюдо вкусное, особенно рубка "ментай"
сочная, без комочков, но соли в меру
компонты с достаточным количеством
специй. В столовой чисто.*

Члены комиссии общественного контроля:

Жидких Л.В. – председатель комиссии
 Сибирякова С.В.- секретарь комиссии
 Дрешпан И.В. – член комиссии
 Стрельникова Н.С.- член комиссии
 Юдина О.А. – член комиссии
 Нечепуренко О.А – член комиссии
 Ишенина Ю.А. – член комиссии

Сибирякова
Нечепуренко