

Акт № 4

по итогам проведения общественного контроля питания в
Покровской СОШ – филиале МКОУ Чистюньской СОШ

Дата: 26.12.2024

Время: 10.30

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Рыбаконь Н.Н. – председатель комиссии

Леонова Е.В.- секретарь комиссии

Фомина М.В. – член комиссии

Астанина О.Г.- член комиссии

Чарина С.Н. – член комиссии

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой Покровской СОШ – филиале 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

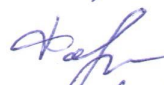
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся, питающихся за одно посещение;
- график посещения столовой учащимися имеется
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками
- Технология приготовления блюд соблюдается
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками
- 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.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- 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.
- 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.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.


- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
 - Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
 - Привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. (нет)
 - Для мытья рук установлены умывальные раковины.
 - 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.
 - С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
 - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
 - Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
 - 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»
 - Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
 - На сайте МКОУ Чистюньская СОШ размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания.
 - Меню выставлено на школьный сайт.
 - Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель
 - В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
 - Комиссия посетила пищеблок. Нарушений выявлено не было
 - На раздаче выставлено контрольное блюдо
- Вывод:** в Покровской СОШ -филиале МКОУ Чистюньской СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

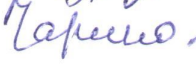
Члены комиссии общественного контроля:

 Рыбаконь Н.Н. – председатель комиссии

 Леонова Е.В.- секретарь комиссии

 Фомина М.В. – член комиссии

 Астанина О.Г.- член комиссии

 Чарина С.Н. – член комиссии

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 26.12.2024

Члены комиссии общественного контроля по питанию, проводившие проверку в составе:

Рыбаконь Н.Н. – председатель комиссии
 Леонова Е.В.- секретарь комиссии
 Фомина М.В. – член комиссии
 Астанина О.Г.- член комиссии
 Чарина С.Н. – член комиссии






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

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

Вывод:

В Покровской СОШ- филиале МКОУ Чистоньской СОШ организовано предоставление горячего питания. Нарушений и замечаний не выявлено. Комиссия признала работу столовой удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

 Рыбаконь Н.Н. – председатель комиссии
 Леонова Е.В.- секретарь комиссии
 Фомина М.В. – член комиссии
 Астанина О.Г.- член комиссии
 Чарина С.Н. – член комиссии