

АКТ
по итогам родительского контроля за организацией
горячего питания обучающихся
проверки соблюдения требований санитарного
законодательства в МБОУ СОШ №5

На основании приказа МКУ «УО администрации муниципального образования Успенский район» от 16.09.2020г. №312 «Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях Успенского района», графика проведения родительского контроля в МБОУ СОШ №5

21.09 2023г. проведена оценка организации горячего питания представителями родительской общественности 7 класса общественной комиссии в следующем составе:

Мельниченко А.И.
Саханюба С.А.

Оценке осуществлялась по следующим направлениям:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Санитарно – техническое содержание обеденного зала, состояния обеденной мебели, столовой посуды...
3. Соблюдение условий правил личной гигиены обучающихся.
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
6. Наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.
7. Удовлетворенность обучающихся качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса.

В ходе проверки установлено следующее:

1. Примерное циклическое меню, согласованное с Роспотребнадзором и утвержденное директором школы соблюдается.
2. Вес готовой порций (не) соответствует заявленному выходу в меню.
27.09 2023 г. произведены взвешивания готовых порций: вес порции с тарелкой — 486 гр., тарелка — 206 гр., мясо говяд — 130 гр., гречневая каша — 150 гр.,

шкря взкопная — 60 гр., _____ гр.,
Хлеб- белый 20 гр., ржаной 25 гр.
_____ - гр.

что соответствует норме.

3. Санитарное – техническое состояние обеденного зала, помещений школьной столовой удовлетворительное. Имеется в наличии (не) достаточное количество производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.
4. Режим питания не нарушается, учащиеся принимают пищу согласно утверждённому режиму питания.
5. Классные руководители 1-11 классов, контролируют соблюдение гигиенических требований (мытьё рук перед едой визуальное наблюдение за состоянием обучающихся...)
6. У сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд санитарная одежда (не) соответствует санитарным требованиям.
7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

отходы 20%

Порции большие, очень вкусно.
Персонал утибой к ушкилкам и утешения

8. Наличие и ведение документации: сертификатов на продукты; журнала здоровья, «С» витаминизации, бракеражный, работы бактерицидной установки. Нарушения (не) выявлены.
9. Питьевой режим соблюдается согласно требованиям: кулеры в обеденном зале, и кабинетах начальной школы, одноразовые стаканчики имеются в достаточном количестве, для использованных стаканчиков имеется специальная тара.
10. Технологическое оборудование в (не) исправном состоянии.

Члены комиссии:

Мельникова Д.И.

Маханкова С.А.