

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

22.09. 2023г. проведена оценка организации горячего питания представителями родительской общественности 1 класса общественной комиссии в следующем составе:

Асианова О.Н.
Кущунова Р.С.
Байдалиева Д.Т.

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 цикличное меню, согласованное с Роспотребнадзором и утвержденное директором школы соблюдается.
2. Вес готовой порций (не) соответствует заявленному выходу в меню.

22.09. 2023 г. произведены взвешивания готовых порций: вес порции с тарелкой — 170 гр., тарелка — 206 гр., суп — 102 гр., хлеб — 202 — _____ гр.,

Хлеб - 20 гр., 152 гр., Мясо 5 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.

Объем отходов мясо 25%

8. Наличие и ведение документации: сертификатов на продукты; журнала здоровья, «С»витаминизации, бракеражный, работы бактерицидной установки. Нарушения (не) выявлены.
9. Питьевой режим соблюдается согласно требований: 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:

Акишова О.Н.

Кузурова Р.С.

Баранова Д.Т.