

# 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

08.11. 2024г. проведена оценка организации горячего питания представителями родительской общественности 6<sup>б</sup> класса общественной комиссии в следующем составе:

Аринацова О. П.  
Жукавичко С. А.  
Мамшева Б. Ю.

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.

08.11. 2024г. произведены взвешивания готовых порций: вес порции с тарелкой — 0,289 гр., тарелка — 206 гр., макарон — 0,180 гр., сир. — 0,100 гр.,

шкр вв. — 0,100 гр., чай — 0,2 гр.,  
Хлеб- 0,02 гр., рш. 0,02 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.  
10%
  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:

Ариаднова О.Я. Отт

Тимошенко С.А. Сул.

Мамшева Б.Ю. Искаф