

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

03.10 2024 г. проведена оценка организации горячего питания представителями родительской общественности 1 класса общественной комиссии в следующем составе:

Ветров В. П.
Сидорова А. И.

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.

03.10 2024 г. произведены взвешивания готовых порций: вес порции с тарелкой — 9,550 гр., тарелка — 206 гр., кюфле — 0,150 гр., карда 0,09 — _____ гр.,

чай, 0,2 — хлеб. гр., 0,04 — гр.,
Хлеб- гр.,
яблоко - гр. 0,1

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.

Примерно 20%

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:

Васильев Василий Сергеевич
Сидорова Ольга