

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в
в МБОУ СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской.

08.11.2021.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сосновая И.Н. директор школы

Безукладнова Ю.Г. и. о. завхоз

Степанченко М.В. член совета по питанию

Логвиненко Т.В. член совета по питанию.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МБОУ СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов
- Школьной столовой на 8 сентября было предложено разнообразное меню способствующее оздоровлению учащихся.
- 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.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов при приготовлении горячей пищи.
- 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.

Вывод: в МБОУ СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской 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:

Сосновая И.Н. директор школы

Безукладнова Ю.Г. и. о. завхоз

Степанченко М.В. член совета по питанию

Логвиненко Т.В. член совета по питанию.

- Следующий контроль...
- Биологические продукты...
- Проверка...

Наибольшее количество... При обнаружении... работы...

Сосновая И.Н. директор школы
 Безукладнова Ю.Г. и. о. завхоз
 Степанченко М.В. член совета по питанию
 Логвиненко Т.В. член совета по питанию.

Сосновая И.Н. директор школы
 Безукладнова Ю.Г. и. о. завхоз
 Степанченко М.В. член совета по питанию
 Логвиненко Т.В. член совета по питанию.

Сосновая И.Н. директор школы
 Безукладнова Ю.Г. и. о. завхоз
 Степанченко М.В. член совета по питанию
 Логвиненко Т.В. член совета по питанию.

Сосновая И.Н. директор школы
 Безукладнова Ю.Г. и. о. завхоз
 Степанченко М.В. член совета по питанию
 Логвиненко Т.В. член совета по питанию.

ЧЕК-ЛИСТ *шаблон*
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинская**

Адрес организации:

352055 Краснодарский край Павловский район ст. Украинская ул. Школьная 14

Дата и время заполнения:

08.11.2021

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

*Тарас Н.В.
Тарас Ю.А.*

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

Берушадисова Ю.И.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у поваров	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Продукты произведены в Краснодарском крае	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Замечаний нет

Подпись участников мониторинга:

Горь Н.В.

(Ф.И.О.)

[Подпись]

(расшифровка)

Алимов Г.Р.

(Ф.И.О.)

[Подпись]

(расшифровка)

Бурмачев

(Ф.И.О.)

[Подпись]

(расшифровка)