

Акт №2

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

04.10.2021.

Время: 11.00

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:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак,
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
  - Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
  - Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
  - В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
  - Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
  - Технология приготовления блюд соблюдается.
  - Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
  - Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
  - Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в 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.

*октябрь*

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**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:

*04.10.2021*

Участники проведения мониторинга:

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

*Тема Д.А.  
Карлова В.С.*

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

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

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

Адрес образовательной организации:

**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. Спецдежда 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):

*защитный сет*

Подпись участников мониторинга:

<i>Гима О.В.</i> (Ф.И.О.)	<i>Тема</i> (расшифровка)
<i>Гималян Т.Р.</i> (Ф.И.О.)	<i>Тема</i> (расшифровка)
<i>Семшовичев И.Н.</i> (Ф.И.О.)	<i>Тема</i> (расшифровка)