

АКТ №1 от 27.02.2025 года
родительского контроля на предмет проверки столовой
МКОУ СОШ №27 пос. Падинского
по организации горячего питания

Комиссия в составе Евтушенко О.Н., Ляшок О.С., Тишиной Д.Н., Колесникова В.Л. и Супруновой Л.В. составила настоящий акт в том, что 27 февраля 2025 года в 10:40 была проведена проверка качества питания школьной столовой.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой и организация питания обучающихся

В ходе проверки было выявлено:

1. Все работники столовой имеют спецодежду. Работают в масках, перчатках, головных уборах (одноразовых шапочках).
2. В обеденном зале, после каждого приема пищи, была проведена влажная уборка с проветриванием помещения.
3. В обеденном зале чисто, прибрано, светло, уютно.
4. При входе в обеденный зал имеются дезинфицирующие средства (в достаточном количестве).
5. Перед умывальниками установлены ёмкости с жидким мылом для мытья рук (в достаточном количестве) и бумажные салфетки для рук (в достаточном количестве).
6. Набор блюд соответствует двухнедельному меню, утвержденному директором.
7. Органические свойства блюд соответствуют санитарным нормативам.

Комиссия пришла к выводу:

1. Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выполняется.
2. Питание обучающихся проводится в соответствии с санитарными требованиями.

Акт подписали:

Евтушенко О.Н.
Ляшок О.С.
Тишина Д.А.
Колесников В.А.
Супрунова Л.В.

АКТ № 2 от 27.02.2025 года
родительского контроля
по проверке организации питания детей

Дата проведения _____

Проверку проводили:

Евтушенко О.Н., Ляшок О.С., Тишиной Д.Н., Колесникова В.Л. и
Супруновой Л.В. Цель проверки:

проверка организации и осуществление питания детей в школе.

В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола, проведена дегустация готовых блюд.

Ход проверки:

Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:
 - организация хранения продуктов питания;
 - наличие продуктов;
 - наличие сопроводительных документов на продукты.
6. Помещения для приготовления пищи:
 - хранение инвентаря и оборудования;
 - наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
 - наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
 - выполнение норм выдачи пищи на завтрак.
7. Обеденный зал:
 - выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
 - выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед;
8. Качество приготовления пищи на завтрак, обед.
9. Сервировка..
10. Рассадка

№ п/п	Пункты контроля	Результаты контроля
1	Документы по организации питания: приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией питания школьников»	имеется в полном объеме
	Документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников	имеется в полном объеме
	Наличие уголка питания	имеется
	Контроль за организацией питания обучающихся	осуществляется комиссией по контролю за питанием
	График приёма пищи	имеется
	Бесплатное горячее питание обучающихся 1-11 классов	организовано
	Санитарное состояние пищеблока	соответствует санитарным нормам
	Сотрудники пищеблока в униформе, защитной маске, перчатках и шапочке	выполняется
	Требования санитарных норм по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах	соблюдены
	Обеспеченность достаточным количеством столовой посуды и приборами, моющими средствами в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил	обеспечено

	Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моются водой с добавлением моющих средств	выполняется
	Питание обучающихся разведено по времени в соответствии с новым СанПиНом 2.4.3648-20 «Эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	выполняется
	Контроль со стороны классных руководителей за организованным питанием обучающихся	выполняется
	Удельный вес несъеденной пищи	до 7%

Заключение:

В ходе проверки было установлено:

- Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
- оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам.
- имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
- выдача пищи осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств защиты (маски, перчатки)
- нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
- посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
- места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена.

Приготовленная пища доброкачественная, вкусная,

Температура подачи соблюдена.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

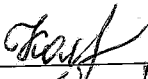
Предложения комиссии:

Члены комиссии:

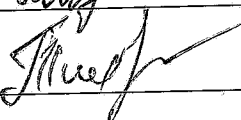
Евтушенко О.Н.



Колесников В.Л.



Тишина Е.А.



Супрунова Л.В.

Ляшок О.С.

