

Отдел образования администрации Чкаловского района
г.Екатеринбурга
МАОУ СОШ № 142
620902, г.Екатеринбург, с.Горный Щит, ул.Ленина, 15 «А» тел.266-03-33 (факс)

А К Т

от «18» января 2022 г.

Проверки рабочей группы родительского контроля за системой организации горячего питания

Состав группы контроля:

1. Лурьямова А.С.
2. Садретдинова А.Н.
3. _____

В присутствии:

1. Бикмеева А.Т.
2. Половая С.Т.
3. _____

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного цикличного		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	Да	
	1.2. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др)	Да	
	1.3. для детей с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)	Да	
	1.4. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе)	Да	
2	Наличие в организации меню фактического на день		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	Да	
	1.2. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др)	Да	
	1.3. для детей с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)	Да	

3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей (меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)		
	3.1. наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	Да	
	3.2. наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации для общего доступа	Да	
	3.3. наличие фактического меню на день на сайте организации	Да	
	3.4. наличие фактического меню на день на информационном стенде организации для общего доступа	Да	
	3.5. наличие меню для детей с особыми потребностями питания на информационном стенде	Да	
4	Соответствие циклического меню фактически используемому в школе?	Соответствует	
5	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (например блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд, проверяем по меню за предшествующие 2 недели)	повторяются	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению членов рабочей группы)	Соответствует нормам	
8	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)	Большинство детей довольны	
	Проверяемый временной промежуток (указать время, со сколько и по сколько производился контроль)	13:40 - 14:00	
	Количество детей, присутствующих в проверяемом временном промежутке	4 классов	
9	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)	Вкусно	
	Индекс несъедемости в % (визуальная оценка отходов и фото)	10%	
10	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		
	11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	В хорошем состоянии	
	11.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	В удовлетворительном состоянии	
	11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)	Нет	
	11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	Да	

	11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах	Да	
	11.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия (не должны использоваться)	Нет	
	11.7. убирается ли оставшийся хлеб	Да	
	11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	Чисто	
12	Санитарно-гигиенические и иные условия		
	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи (должна осуществляться после каждого приема пищи)	Уборка проверена	
	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?	Да	
	12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?	Да	
	12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца	Одноразовое полотенца	
	12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	Да	
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	Да	
	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	Да	
	12.8. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	Нет	
	12.9. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Соблюдено	
	12.10. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрытии столов !)	Используется	
	12.11. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (на информационном стенде, на сайте) с учетом времени для приема пищи (не менее 20 минут)	Да	
	12.12. наличие контрольного блюда	Да	
	12.13. Соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям	Соответствует	

13	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)	Есть	
	размещен в свободном доступе	Да	
	страницы журнала прошиты, пронумерованы	Да	
	дата последней записи в журнале	18.01.22	
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие)	Есть	
	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)	Да	
14	Наличие буфета (да, нет)	Да	
	14.1. доступность буфета для детей (справочно: если, по словам сотрудников столовой, буфетная продукция не доступна для детей, то это нарушает их права как потребителей, поэтому в буфете не должно быть запрещенных продуктов, см.приложение 6 к СанПин)	Соответствует	
	14.2. имеется меню для буфетной продукции (всё, что реализуется столовой, должно быть указано в буфетном меню; если есть блюда, не разрешенные к питанию детей в образовательных организациях (например, шоколад, сосиски и т.п.), меню должно быть разделено по возрасту: «для педагогов» и «для детей», не должна реализовываться детям продукция, запрещенная к питанию детей в образовательных организациях)	Есть	
	14.3. расчет производится в наличной или безналичной форме (справочно: в случае отсутствия в школе системы оплаты социальной/школьной картой, должно присутствовать две формы оплаты (нал, безнал), выдача чека при обеих формах обязательна)	Наличная и безналичная формы расчета	
15	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут) фактически и согласно расписанию приема пищи	15 минут	
16	Родительский контроль за питанием в школе		
	Дата последней проверки	Декабрь 2022	
	Выявленные недостатки в последней проверке	Температурный режим	
	Устранено или нет?	Устранено	
	Выявлены новые недостатки в текущей проверке? (Если ДА-какие? Если нет-НЕТ)	Нет	
17	Информационно-просветительская работа по здоровому питанию		

	Использование информационных стендов в столовой	Да	
	Размещение информации о правильном питании на сайте организации	Да	
18	Прочие замечания (при наличии)	Отсутствуют	

Протокол (акт) составлен на 5 листах в печатной форме.

Подписи членов группы контроля:

А.А.А.
Б.Б.Б.
В.В.В.

Замечания, предложения по организации питания (своевременность подачи заявок, то режим, бракераж, сан-эпид. режим, соответствие 2-х недельному меню.

Температурной режим соответствует.
Все журналы в наличии.
Меню соответствует 2-х недельному
Накрытие столов за 5 минут до звонка.

Комиссия: 1. А.А.А.
 2. Б.Б.Б.
 3. _____