

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 «15» апреля 2023 г.

Проверки рабочей группы родительского контроля за системой организации горячего питания

Состав группы контроля:

1. Шарафутдинов Е.султан
2. Чернов В.гоф
3. Николаева Анастасия

В присутствии:

1. Бикмеевой А.Н. - зав. производством
2. Коловой В.Т. - диетолог по контракту
3. \_\_\_\_\_

№	Показатель	Да/нет	Примечание
<b>1</b>	<b>Наличие в организации меню двухнедельного циклического</b>		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	да	ка естемде
	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.)	нет	
	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	
<b>2</b>	<b>Наличие в организации меню фактического на день</b>		
	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.)	нет	

3	<b>Доступность меню для ознакомления родителей и детей</b> (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	нет
4	<b>Соответствие циклического меню фактически используемому в школе?</b>	
		да
5	<b>Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни</b> (например, блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд, проверяем по меню за предшествующие 2 недели)	
		отсутствуют повторы
7	<b>Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры</b> (по мнению членов рабочей группы)	
		да
8	<b>Мнение детей о вкусовых качествах блюд</b> (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)	
		Большинство считает, что вкусно
	<b>Проверяемый временной промежуток</b> (указать время, со сколько и до сколько производился контроль)	
		с 13:30 - 14:20
	<b>Количество детей, присутствующих в проверяемом временном промежутке</b>	
		каменная школа вторые классы + 400
9	<b>Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд</b> (вкусно/не вкусно - почему)	
		вкусно
	<b>Индекс несъеданности в %</b> (визуальная оценка отходов и фото)	
		отходов примерно 10%
10	<b>Состояние обеденного зала, мебели, посуды</b>	
	11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	удовлетворительное состояние
	11.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	удовлетворительное состояние
	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)	не допускается
	11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	в наличии

	11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах	в наличии	
	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	
<b>12</b>	<b>Санитарно-гигиенические и иные условия</b>		
	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи (должна осуществляться после каждого приема пищи)	осуществлена	
	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?	осуществлена	
	12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимся 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)?	раковина для мытья рук	
	12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца	одноразовые полотенца	
	12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	в наличии	
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	в наличии	
	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	дежурный администратор + кабинетный руководитель	
	12.8. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	в наличии	
	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	все в соответствии с нормами	
	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 !)	все сотрудники используют СИЗ	
	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	да	

13	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)		
	размещен в свободном доступе	да	
	страницы журнала прошиты, пронумерованы	да	
	дата последней записи в журнале	06.04 2023	
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие)		
	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)	да	
14	Наличие буфета (да, нет)		
	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 б к СанПин)	в доступе	
	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)	да	
	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)	в наличной и безналичной форме	
15	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут) фактически и согласно расписанию приема пищи	да	
16	Родительский контроль за питанием в школе		
	Дата последней проверки	17.03.2023	
	Выявленные недостатки в последней проверке	подтекает край в расовеске	
	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:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

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

температурный режим соответствует, все журналы в наличии, меню соответствует двухнедельному меню, наклейки столов за 7 минут до звонка, все сотрудники исполняют СЭС.

Комиссия: 1. \_\_\_\_\_  
 2. \_\_\_\_\_  
 3. \_\_\_\_\_