

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 27 сентября 2024 г.

Проверки рабочей группы родительского контроля за системой организации горячего питания

Состав группы контроля:

1. Сураева А.М.

2. Госинкина Е.С.

3. \_\_\_\_\_

В присутствии:

1. Ломоносова В.В.

2. Кушлева А.А.

3. \_\_\_\_\_

№	Показатель	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного цикличного (для всех возрастных групп, с учетом режима функционирования организации, для детей с особыми потребностями питания)	<p style="text-align: center;">✓ в наличии</p>

2	Наличие в организации меню фактического на день (для всех возрастных групп, с учетом режима функционирования организации, для детей с особыми потребностями питания)	есть
3	Меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината	да
4	Доступность меню в удобном месте для ознакомления родителей и детей (меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)	да
5	Наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (на информационном стенде, на сайте) с учетом времени для приема пищи	да
6	Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?	да
7	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (например блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд, проверяем по меню за предшествующие 2 недели)	да / отсутствует
8	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению членов рабочей группы)	да.
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)	вкусно
9.1	Проверяемый временной промежуток (указать время, со сколько и до сколько производился контроль)	14:45 - 15:10
9.2	Количество детей, присутствующих в проверяемом временном промежутке	≈ 150 человек
10	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)	вкусно
	Индекс несъедемости в % (визуальная оценка отходов и фото)	≈ 15%
11	Состояние обеденного зала, мебели, посуды	чисто, светло, чисто
	10.1. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	чисто

10.2. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)	нет
10.3. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	есть
10.4. наличие столовых приборов на обеденных столах (приборы из алюминия не допускаются)	есть
10.5. убирается ли оставшийся хлеб	убирается
<b>12 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)	производится
12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?	уборка производится
13.3 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
13.4. 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	в порядке
13.5. 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 !)	СИЗ используются
<b>13 наличие контрольного блюда и его соответствие сервировке порций, выдаваемых детям</b>	в порядке
<b>14 Журнал бракеража готовой продукции (наличие)</b>	журнал имеется
От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)	есть

15	Наличие буфета (да, нет)	да
	15.1. 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)	имеется меню и у нас
16	Родительский контроль за питанием в школе	
	Дата последней проверки	27 сентября 2024
	Выявленные недостатки в последней проверке, если ДА-устранено или нет?	некоторые из них не устранены
	Выявлены новые недостатки в текущей проверке? (Если ДА-какие? Если нет-НЕТ)	
	нет!	

Протокол (акт) составлен на 4 листах в печатной форме.

Подписи членов группы контроля:

Сурова  
Трашкова

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

просьба провести бледу с углекислотой  
на фирме необходимо провести  
вспомогательные в столовой и мыть верхнюю  
одежду. Близко относиться к продукции

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