

Акт
по итогам проведения контроля качества питания в
МАОУ «СОШ №12» НГО
С привлечением родительского комитета (инициативной группы)

17.10.2024

Время: 08.10

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ №12» НГО

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

И.Б. Пухова

Колесников В.В.

Будник Е.Б.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «СОШ №12» НГО

На момент проверки установлено:

Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;

Санитарно-техническое содержание зала: столы вытерты, на столах салфетницы, полы чистые, красивая посуда (новые кружки для чая, тарелки без сколов, у некоторых вилок и ложек погнуты ручки, кресла у столов не прочные, ломаются)

Для соблюдения личной гигиены учащихся в обеденном зале имеются раковины для мытья рук, проведена теплая вода, жидкое мыло в наличие, дезинфекторы.

У всех сотрудников пищеблока чистая, белая специализированная одежда, на головах колпаки, все ходят в сменной обуви.

Объем и вид пищевых отходов: завтрак в среднем, несъеденной пищи, 6 %, обед в среднем несъеденной пищи 2,5 %.

На все продукты поступающие на пищеблок имеются сертификаты качества.

Вкусовые предпочтения детей (первых классов): очень нравится манная каша, картофельное пюре с рыбой и котлетой, вермишель с сыром, многие любят омлет, дети скучают по пельменям. Дети (некоторые 1-2 %) не едят , говорят что покушали дома.

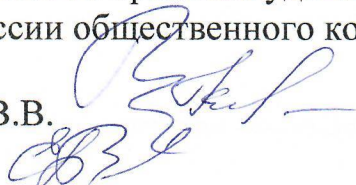
Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

И.Б. Пухова

Колесников В.В.

Будник Е.Б.



Оценочный лист

Дата проведения проверки

17.10.2024

Инициативная группа проводившая проверку

З.А. Прохорова В.В.
Б. Буреев С.Б.

№1 Имеется ли в организации меню?

А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

Б) да, но без учета возрастных групп

В) нет

№2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

А) Да

Б) Нет

№3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

А) Да

Б) Нет

№4 В меню отсутствуют повторы блюд?

А) Да, по всем дням

Б) Нет, имеются повторы в смежные дни

№5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

А) Да по всем дням

Б) Нет имеются повторы в смежные дни

№6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи, режиму функционирования организации?

А) Да

Б) Нет

№7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

А) Да

Б) Нет

№8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

А) Да

Б) Нет

№9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов в ходе работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)

А) Да

Б) Нет

№10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии?)

А) да

Б) Нет

№11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

А) Да

Б) Нет

№12 Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?

А) Да

Б) Нет

№13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности ?

А) Да

Б) нет

№14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) Да

Б) Нет

№15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) Да

Б) Нет

№16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) Да

Б) Нет

№17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) Да

Б) Нет