

АКТ  
проверки организации горячего питания с участием родительского контроля  
в МАОУ СОШ № 3

22.10.2021г  
11.50 час.

Цель проведения проверки: организация качественного горячего питания обучающихся МАОУ СОШ № 3

Члены комиссии:

Жбанова Т.В.-начальник МКУ «горУО»

Алкарева С.М.- главный специалист по охране труда и безопасности МКУ «горУО»

Жукова М.В.- представитель родительской общественности

Составили настоящий акт в том, что 22.10.2021г проведена проверка в школьной столовой МАОУ СОШ № 3.

На момент проверки установлено:

- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- при входе в столовую имеются антисептики для обработки рук, жидкое мыло, электросушки и бумажные полотенца;
- соблюдены все условия личной гигиены обучающимися;
- сотрудники пищеблока работают в спецодежде, в масках и перчатках;
- в школьной столовой имеются рециркуляторы, ведутся журналы;
- пищевые продукты поступают в школьную столовую в соответствии с требуемой документацией, которая подтверждает качество и безопасность;
- 10-ти дневное меню утверждено организатором питания ООО «ТОП» и согласовано директором школы;
- ежедневное меню соответствует 10-ти дневному меню для каждой возрастной категории, разнообразное;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются, ведется журнал;
- вес готовых блюд соответствует.
- вкусовые качества соответствуют.
- в ежедневном меню указаны технологические карты, которые **не соответствуют** 10-ти дневному меню.
- **Не соблюдается** температурный режим напитков (чай).

Вывод: Организатору питания ООО «ТОП» в срок до 29.10.2021г.

1. Приобрести термометр для морозильной камеры в складе.
2. Привести в соответствие технологические карты с 10-ти дневным меню.
3. Соблюдать температурный режим готовых блюд.

Ответственному лицу за питание взять на контроль выявленные замечания комиссии по питанию.

Члены комиссии:

Жбанова Т.В.

Алкарева С.М.

Жукова М.В.



Лист

контрольных мероприятий по питанию в общеобразовательных организациях

МАОУ СОШ № 3  
(наименование образовательной организации)

Г. Красноуральск

от « 22 » октября 2021г

№п/п	Требование	Выполняется /не выполняется
<b>1</b>	<b>Общие требования к организации питания в школе:</b>	
1.1.	Продолжительность перемены (не менее 20 минут)	<i>20 минут</i>
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	
1.3.	Введение необходимой документации: -гигиенический журнал, -журнал учета температурного режима холодильного оборудования, -журнал бракеража готовой пищевой продукции, -журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>ведется</i> <i>ведется</i>
1.4.	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	<i>бутилированная вода</i>
1.5.	другое	
<b>2</b>	<b>Анализ работы школьного пищеблока</b>	
2.1.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	<i>имеется</i>
2.2.	Наличие и использование бумажных полотенец при входе на пищеблок	<i>имеется</i>
2.3.	Наличие и использование электрополотенец при входе на пищеблок	<i>имеется</i>
2.4.	Наличие и использование жидкого мыла при входе на пищеблок	<i>имеется</i>
2.5.	Наличие разметки на полу для разведения потока обучающихся в столовой при входе на пищеблок	
2.6.	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока)	<i>имеется</i>
2.7.	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	<i>используется</i>
2.8.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	<i>имеется</i>
2.9.	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	<i>соблюдается</i>
2.10.	Информационно- просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа	<i>имеется</i>


	жизни)	
2.10	Другое	
<b>3.</b>	<b>Анализ меню в школе</b>	
3.1.	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4х классов, 5-9х классов, 10-11х классов)	<i>универсально и согласовано</i>
3.2.	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся размещенного для общего доступа (для 1-4х классов, 5-9х классов, 10-11х классов)	<i>утверждено и согласовано</i>
3.3.	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	<i>соблюдается</i>
3.4.	Наличие в меню фруктов, соков	<i>имеются</i>
3.5.	Разнообразие меню ,отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	<i>разнообразное</i>
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	<i>соответствует</i>
<b>4.</b>	<b>Информация на сайте</b>	
4.1.	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся	
4.2.	Сведения об организаторе питания	<i>ООО "ТОЛ"</i>
4.3.	Режим питания обучающихся (график)	
4.4.	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся	<i>имеется</i>
4.5.	Примерное меню	<i>имеется</i>
4.6.	Ежедневное меню (фактическое)	<i>имеется</i>
4.7.	Результаты родительского контроля за организацией питания	<i>протокол</i>
4.8.	Новостная информация (объявления)	<i>имеется</i>
4.9.	Телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников +7(800)200-91-85	<i>имеется</i>
4.10.	Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «Народный фронт» «За Россию»+7(800)200-34-1	<i>имеется</i>
4.11.	Телефон горячей линии Министерства образования Свердловской области +7(343)312-00-04 (140)	<i>имеется</i>
4.12	другое	
<b>5.</b>	<b>Объем и вид пищевых отходов после приема пищи индекс «несъедаетости»</b>	<i>10%</i>
<b>6.</b>	<b>Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждается</b>	<i>нет детей</i>
6.1.	Ведется ли учет детей, которые в нем нуждаются	
6.2.	В какой форме организовано диетическое питание детей: -по индивидуальному меню; -употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально	<i>-</i>

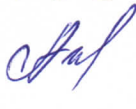
	отдельных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами, стульями, холодильниками, микроволновыми печами)	
--	---	--


Рекомендации:


- 1). Максимальная карта приобрести в соответствии с данными приложения, с 10-го декабря 2019
- 2). Приобрести термометр в координатно  
кассере

Члены рабочей группы

Иванова Т.В. 

Александрова С.А. 

Мухоморова М.В. 

Проверено: директор МАОУ СОШ №3  
 (Т.Т. Ахмадуллина)