

Ж. У

Акт проверки № 2 от 21.03.2024 года

рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания

В Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении "Средняя школа № 25 им.Героя Советского Союза генерал-лейтенанта Д.М.Карбышева с кадетскими классами" городского округа ЗАТО Свободный Свердловской области.

Дата проверки: 21 марта 2024 года

Время проверки (начало и конец): с 12.10 ч. до 13.30 ч.

Организация, осуществляющая питание: штатные повара

Основание (плановая/внеплановая, по жалобе и т.д.): плановая

Контроль проводился в начальной школе, где обучаются с 1 по 4 классы

Количество детей, обучающихся в образовательной организации с ОВЗ (питаются два раза за счет бюджета) 2 чел.,

дети с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и

т.д.) 9 чел.

Состав группы контроля (ф.и.о., должность/ статус):

1. родитель – Михеева Светлана Валерьевна
2. родитель – Максименко Екатерина Борисовна

В ходе проверки выявлено:

№	№ Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню фактического на день	Да	—
2	Доступность меню для ознакомления родителей и детей	Да	—
3	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (в т.ч. колбасных изделий – сосисок, сарделек и т.п.)	Да	—


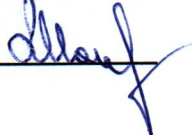
	2.3/2.4.3590-20 (в т.ч. колбасных изделий – сосисок, сарделек и т.п.)		
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению членов рабочей группы)	Да	—
5	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)	вкусно	—
6	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)	вкусно	—
7	Индекс несъедамости в % (визуальная оценка отходов)	50%	—
8	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		—
	8.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	Да	—
	8.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	Да	—
	8.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)	нет	—
	8.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	Да	—
9	Наличие столовых приборов на обеденных столах	Да	—
	9.1 допускается ли использование столовых приборов из алюминия (не должны использоваться)	нет	—

	9.2 убирается ли оставшийся хлеб		
10	Чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	никого	—
11	Санитарно-гигиенические и иные условия		
	11.1 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)	Да	—
	11.2 наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца	Да	—
	11.3 наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	Да	—
	11.4 наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	Да	—
	11.5 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 !)	Да	—
	11.6 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	—
	11.7 обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН (кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; при использовании кулера для бутылированной)	Да	—

	<i>воды, указать последнюю дату чистки кулера в соответствии с документами обслуживающей кулер организации; должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов)</i>		
	11.8 наличие контрольного блюда	Да	—
12	12.1. Соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям	Да	—
	12.2. Журнал отзывов и предложений (<i>наличие размещен в свободном доступе, страницы журнала прошиты, пронумерованы, дата последней записи в журнале</i>)	Да	—
	12.3. Журнал бракеража готовой продукции (<i>наличие</i>) Для информации: с 01.01.2021 введены новые формы журналов	Да	—
	12.4 Журнал «Здоровье» (<i>называется по-разному, в нём отражается осмотр кожных покровов на предмет отсутствия повреждений и гнойничковых поражений, и допуск сотрудников пищеблока к работе, наличие и ежедневное ведение</i>)	Да	—
13	Родительский контроль за питанием в школе <i>Наличие общественного органа контроля (родительский комитет, комиссия по питанию и т.п.) Документ, регламентирующий работу (приказ директора, протокол/решение родительского собрания/конференции, положение и т.д.) Периодичность проведения проверок Дата последней проверки, выявленные недостатки Что сделано для устранения выявленных при проверке недостатков</i>	есть	—

14	Информационно-просветительская работа по здоровому питанию	—	—
15	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии)	—	—

Подписи членов группы контроля:


 _____ С. В. Михеева

 _____ Е. Б. Максименко

Ознакомлена: зав. производством  А. А. Пеункова

Ознакомлена: Директор МБОУ «СШ № 25» им. Героя Сов. Союза генерал-лейтенанта Д.М.Карбышева с кадетскими классами"


 _____ Т.А.Варламова