Н.Ш

Акт проверки № 1 от 12.03.2024 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: 12 марта 2024 года

Время проверки (начало и конец): с 12[10] ч. до 13[10] 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 (фио, должность/ статус):

1. родитель - Какичева Ольга Сергеевна

2. родитель – Загоруйкина Олеся Павловна

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	—

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)*	70%	—
8	СОСТОЯНИЕ ОБЕДЕННОГО ЗАЛА, МЕБЕЛИ, ПОСУДЫ		
	8.1. мебель, стены и другие поверхности в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	да	—
	8.2. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)	да	были выявлены тарелки со сколами, сделано замечание
	8.3. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	на нее кольких столах не было	сразу устранено
9	НАЛИЧИЕ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ НА ОБЕДЕННЫХ СТОЛАХ		
	9.1 допускается ли использование столовых приборов из алюминия (не должны использоваться),	нет	—
	9.2 Есть ли вилки, ложки	да	всё в достаточном кол-ве
	9.3 Убирается ли оставшийся хлеб		
10	Чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	чисто	—
11	САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ И ИНЫЕ УСЛОВИЯ		
	11.1 наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил	условия все есть	есть дети, которые забывают не моют руки

	личной гигиены *(раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)*		
	11.2 наличие рядом с умывальниками электрополотенца *(не менее 2-х) и (или)* одноразовые полотенца	есть	—
	11.3 наличие и использование кожных антисептиков *(локтевых дозаторов)* при входе в обеденный зал	есть	—
	11.4 наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	есть	—
	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 обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН *(кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; при использовании кулера для бутилированной 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)*	Да	—
	11.7 наличие контрольного блюда	Да	—
12	Соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям	Да	—
13	ДОКУМЕНТАЦИЯ		
	13.1. Журнал отзывов и предложений *(наличие размещен в свободном доступе, страницы журнала прошиты, пронумерованы, дата последней записи в журнале)*	Да	—

	13.2. Журнал бракеража готовой продукции *(наличие)* Для информации: с 01.01.2021 введены новые формы журналов	есть	—
	13.3. Журнал «Здоровье» (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)	есть	—
14	Родительский контроль за питанием в школе *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*	Да	—
15	Информационно-просветительская работа по здоровому питанию	Да	—
16	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии)	—	—

Подписи членов группы контроля: _____ **О. С. Какичева**

_____ **О. П. Загоруйкина**

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**