

И.И.

Акт проверки № 3 от 05.04 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: 05.04 2024 года

Время проверки (начало и конец): с 13²⁵ ч. до 13⁴⁵ 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.,

В том числе:

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 - Арефьева Екатерина Олеговна
3. директор - Варламова Татьяна Александровна
3. заведующая производством - Пеункова Анна Александровна

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	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 несъедаемости 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	—
	допускается ли использование столовых приборов из алюминия (не должны использоваться)	нет	—

	убирается ли оставшийся хлеб	Да	—
10	чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	чисто	—
11	Санитарно-гигиенические и иные условия		
	11.1 проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?	Да	—
	11.2 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	—
	11.3 наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца	Да	—
	11.4 наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	Да	—
	11.5 наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	Да	—
	11.6 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	—
	11.7 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	—
	11.8 обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований	Да	—

	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)		
	11.9 наличие контрольного блюда	Да	—
12	12.1. Соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям	Да	—
	12.2. Журнал отзывов и предложений (наличие размещен в свободном доступе, страницы журнала прошиты, пронумерованы, дата последней записи в журнале)	Да	—
	12.3. Журнал бракеража готовой продукции (наличие) Для информации: с 01.01.2021 введены новые формы журналов	Да	—
	12.4 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)	Да	—
13	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	Да	—

	Что сделано для устранения выявленных при проверке недостатков		
14	Информационно-просветительская работа по здоровому питанию	Да	
15	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии)	-	-

Подписи членов группы контроля:





С. Микеева
Е. Арефьева
Т. Варламова

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