

Акт

07 апреля 2021 г.

Комиссия в составе: Смолкиной Е. П., ответственного за организацию питания в школе, Просвирновой Е. Ю., зам. директора по ВР, Тонковой Л.В., социальный педагог, Подшиваловой Л. М., родителя 1 а, 2 б, 8 б класса, Елтышевой Юлии Владимировны, *Елтышевой*, родителя 1 а класса, Решетовой Екатерины Валерьевны, родителя 5а класса, в присутствии зав. столовой Арцебашевой Г. А. провела проверку организации питания в здании школы по адресу: г. Кунгур, ул. Голованова, 106

В ходе проверки была заполнена программа проверки:

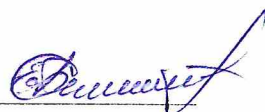
№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	+
2	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	+
3	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+
4	Фактический рацион соответствует примерному 10-ти дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	+
5	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	+
6	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+
7	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+
8	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного года	+
9	Питьевой режим в организации представлен: вода, расфасованная в емкости	+
10	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
11	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	—
12	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	+
13	Наличие инструкций «Правила мытья кухонной посуды»	+
14	Наличие инструкций «Правила мытья столовой посуды»	+

15	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+
16	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимость	+
17	Наличие и ведение журнала учета уборки помещений	+
18	Размещен график питания обучающихся и его исполнение	+
19	Размещен график уборки обеденного зала	+
20	Наличие мыла, сушилок, дезсредств для работников школы и обучающихся	+
21	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	+
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+
23	Ведение «Книги жалоб и предложений»	+
24	Ведение информационного уголка для родителей и обучающихся о здоровом питании	-
25	Имеется демонстрационное (контрольное) блюдо в соответствии с 10-ти дневным меню	+

Выводы о проведенной проверке: комиссия в составе родителей по контролю питания в школьной столовой выявила, что питание соответствует меню, порции соответствуют норме, еда вкусная, нарушений нет.

Рекомендации и предложения: приобрести санфенки, информационный стенд, по возможности заменить мебель.

Председатель комиссии:





Члены комиссии:


подпись

Решетова Е.В.
расшифровка

подпись

расшифровка


подпись

Егорова Ю.А.
расшифровка

подпись

расшифровка


подпись

Тодушова Л.И.
расшифровка

подпись

расшифровка

Л.Толу
подпись

Толкова Л.В.
расшифровка

подпись

расшифровка


подпись

Симонова Н.Н.
расшифровка

подпись

расшифровка



Травердова Е.Ю.

Акт

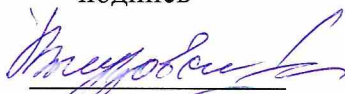
28 апреля 2021 г.

Комиссия в составе: Смолкиной Е. П., ответственного за организацию питания в школе, Просвирновой Е. Ю., зам. директора по ВР, Тонковой Л.В., социальный педагог, Подшиваловой Л. М., родителя 1 а, 2 б, 8 б класса, Выгузовой А.Н., родителя 3 б класса, в присутствии зав. столовой Арцебашевой Г. А. провела проверку организации питания в здании школы по адресу: г. Кунгур, ул. Голованова, 106

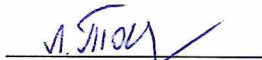
В ходе проверки была заполнена программа проверки:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	+
2	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	+
3	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+
4	Фактический рацион соответствует примерному 10-ти дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	+
5	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	+
6	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+
7	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+
8	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного года	+
9	Питьевой режим в организации представлен: вода, расфасованная в емкости	
10	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	—
11	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	—
12	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	+
13	Наличие инструкций «Правила мытья кухонной посуды»	+
14	Наличие инструкций «Правила мытья столовой посуды»	+
15	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+

ПОДПИСЬ



ПОДПИСЬ




ПОДПИСЬ

ПОДПИСЬ

ПОДПИСЬ

расшифровка



расшифровка



расшифровка

расшифровка

расшифровка