

Акт проверки № б/н от 01.04.2025 г

комиссией родительского контроля за организацией питания в МАОУ СОШ №3 п.Двуреченск

Дата проверки: 01.04.2025 Время проверки (начало и конец): с 11:10 ч. до 11:45ч.

Образовательная организация: МАОУ СОШ №3 п. Двуреченск, Клубная, д. 10-А

Организация, осуществляющая питание: ИП Отрыванкина

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

Охват горячим питанием общий не устанавливала%, 1-4 классы 100%, 5-8 -100%, 9-11 классы не устанавливала%

Количество детей, обучающихся в образовательной организации, в том числе:

дети с ОВЗ (питаются два раза за счет бюджета) не устанавливала чел.,

дети с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость) не устанавливала чел.

Состав группы контроля (фио, должность/ статус): 1.Корелина Зарина Васильевна, мама 9 «М» класса

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного цикличного		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая)	да	
	1.2. без учета возрастных групп (начальная, средняя, старшая)	-	
	1.3. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др)	да	
	1.4. без учета режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др)	-	
	1.5. для детей с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)	-	не устанавливала
	1.6. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе)	да	
2	Наличие в организации меню фактического на день		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая)	да	
	1.2. без учета возрастных групп (начальная, средняя, старшая)	-	
	1.3. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др)	да	
	1.4. без учета режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др)	-	
	1.5. для детей с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)	-	не устанавливала
	1.6. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (цифровая подпись действует для цифровых документов)	да	
3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей (меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)	да	
	3.1. наличие двухнедельного цикличного меню на сайте	да	
	3.2. наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде школы для общего доступа	да	в обеденном зале столовой
	3.3. наличие фактического меню на день на сайте школы	да	
	3.4. наличие фактического меню на день на информационном стенде организации для общего доступа	да	в обеденном зале столовой
	3.5. наличие меню для детей с особыми потребностями питания на информационном стенде	-	не устанавливала
4	Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?	да	
5	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (например блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд)	да	
6	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	да	

№	Показатель		Да/нет	Примечание
	(в т.ч. колбасных изделий – сосисок, сарделек и т.п.)			
Наименование блюда	7. Температура еды и вес	8. Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)	9. Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)	10. Процент несъеданности (визуальная оценка отходов)
Гуляш с рисом	в норме	Гуляш детям нравится.	Гуляш едят хорошо	10%
Кисель	в норме	Пьют кому нравится		5%
Борщ	в норме	Кто наливают суп, хорошо его едят, кто не хочет суп, не наливают	Не пробовала, так как к супу претензий никогда не слышала	5% из тарелок, что остается в кастрюлях не проверяла
Салат из томатов с огурцов	в норме	Кому нравится, кому нет	не пробовала	10%
11	Состояние обеденного зала, мебели, посуды			
	11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)		в норме, повреждений нет	
	12.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)		чистые	
	11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)		нет	
	11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах		есть	
	11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах		есть	
	11.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия (не должны использоваться)		нет	
	11.7. убирается ли оставшийся хлеб		да	
	11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)		чисто	
12	Санитарно-гигиенические и иные условия			
	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи (должна осуществляться после каждого приема пищи)		да	столы протирают работники столовой тряпками из тазика с хлорированной водой
	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?		да	

12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимися 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	
12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца	нет	Полотенец не хватает

№	Показатель	Да/нет	Примечание
	12.5. наличие и использование кожных антисептиков(локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	да	
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	да	Жидкое мыло в наличии
	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	-	не всегда, руки моют не все дети
	12.8. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
	12.9. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да	
	12.10. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда)сотрудниками столовой (СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрывании столов !)	да	
	12.11. 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	
	12.12. 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	
	12.13. наличие контрольного блюда	да	
	12.14. Соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям	да	
13	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)	да	
	размещен в свободном доступе	да	
	страницы журнала прошиты, пронумерованы	да	
	дата последней записи в журнале	19.03.2025	
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие)	да	
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	
	Имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих ежедневное снятие бракеража (пробы) приготовленных блюд	да	
	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)		не проверяла
	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? Если «да», то даты и причина не допуска.		не проверяла

14	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев? (указать дату, выявленные нарушения)		не проверяла
15	Наличие буфета (да, нет)		
	15.1. доступность буфета для детей (справочно: если, по словам сотрудников столовой, буфетная продукция не доступна для детей, то это нарушает их права как потребителей. В буфете не	да	
№	Показатель	Да/нет	Примечание
	должно быть запрещенных продуктов, см. приложение 6 к СанПиН)		
	15.2. в ассортименте буфета отсутствуют запрещенные в школе продукты (см. приложение 6 к СанПиН)	да	
	15.3. имеется меню для буфетной продукции (всё, что реализуется столовой, должно быть указано в буфетном меню; если есть блюда, не разрешенные к питанию детей в образовательных организациях (например, шоколад, сосиски и т.п.), меню должно быть разделено по возрасту: «для педагогов» и «для детей», не должна реализовываться детям продукция, запрещенная к питанию детей в образовательных организациях)	да	
	15.4. отсутствуют факты превышения торговой наценки на буфетную продукцию сверх установленных лимитов (предельная наценка (включая торговую надбавку) на продукцию (товары) установлена в размере 50% к ценам приобретения сырья и покупных товаров)		не проверяла
	15.5. для продажи не допускаются блюда, не указанные в меню	да	
	15.6. расчет производится в наличной или безналичной форме (справочно: в случае отсутствия в школе системы оплаты социальной/школьной картой, должно присутствовать две формы оплаты (нал, безнал), выдача чека при обеих формах обязательна)	да	
16	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут) фактически согласно расписанию	да	
17	Охват горячим питанием детей в школе (в %)		9 «М» класс 100%, остальные не проверяла
18	Родительский контроль за питанием в школе		
	Наличие общественного органа контроля (родительский комитет, комиссия по питанию и т.п.)	да	
	Документ, регламентирующий работу (приказ директора, протокол/решение родительского собрания/конференции, положение и т.д.)	да	
	Периодичность проведения проверок		2 раза в месяц
	Дата последней проверки, выявленные недостатки		не проверяла
	Что сделано для устранения выявленных недостатков		не проверяла
19	Информационно-просветительская работа по здоровому питанию		
	Использование информационных стендов в столовой	да	
	Размещение информации о правильном питании на сайте школы	да	
	Проведение потребительских конференций для родителей	да	
	Иные формы работы с детьми и родителями по данной теме (указать какие)	да	На сайте школы есть раздел «Питание»

20	Прочие замечания от членов рабочей группы 1. Просьба усилить контроль за мытьем рук. 2. Просьба гуляя с подливом наливать сбоку 3. В столовой находиться приятно, накрытие столов организовано хорошо, сотрудники справляются с большим наплывом детей, работают слаженно, сохраняя дружелюбие.
----	---

Протокол (акт) составлен на 5 (пяти) страницах в печатной форме с приложенными фото. Подписи членов группы контроля: Корелина З.

