

24.10.2023

АКТ № 2

Комиссия в составе :

Председатель Дербинин Д. Г.

Члены: Куклиева С. Л.

Шоуркова С. Р.

в присутствии введённой Бурдурмовой С. С.
общественного персонала, Ньюберовой В. В.
зав. просеиванием.

составили настоящий акт в том, что комиссией дирек-
торского комитета

была проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции в
столовой МБОУ «Средняя школа г.Багратионовска». Организатор питания ООО «ЛАНЧ».

Контракт на оказание услуг по организации питания № 0135300006423 000121-1

от 07.08.2023. Столовая работает на сырье собственного производства. Обслуживание
столовой производят сотрудники ООО под руководством заведующей

Мельниковой В. В.

На момент проверки 09⁰⁰ ч. - 12⁰⁰ ч. мин. в столовой получали
питание учащиеся матривных и старших классов.

- Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковине, мыло,сушка, тёплая вода) ДА / НЕТ (нужное подчеркнуть)
- Санитарное состояние одежды работников пищеблока, соблюдение сан. Режима (маски, перчатки) УДОВ, / НЕУДОВ. (нужное подчеркнуть)
- График посещения столовой ДА / НЕТ (нужное подчеркнуть)
- Меню цикличное(согласованное и утверждённое) ДА / НЕТ (нужное подчеркнуть)
- Меню на стенде (для всех возрастных групп) ДА / НЕТ (нужное подчеркнуть)
- Наличие контрольных блюд ДА / НЕТ (нужное подчеркнуть)
- Меню на 24.10.23 составило:

Однодневное меню	10- ти дневное согласованное и утверждённое	Соответствие (да/нет_
<u>Комплексный завтрак</u>		
<u>чай в сахаре 1/90</u>		
<u>свежий сок 1/30</u>	<u>да</u>	<u>да</u>
<u>кофе с сахаром 1/30</u>		
<u>чай с сахаром 1/90</u>		
<u>и. напиток 1/20015</u>	<u>да</u>	<u>да</u>
<u>чай с сахаром 1/30</u>		
<u>чай с сахаром 1/30</u>		
<u>чай с сахаром 1/30</u>	<u>да</u>	<u>да</u>
<u>чай с сахаром 1/30</u>		
<u>чай с сахаром 1/30</u>	<u>да</u>	<u>да</u>

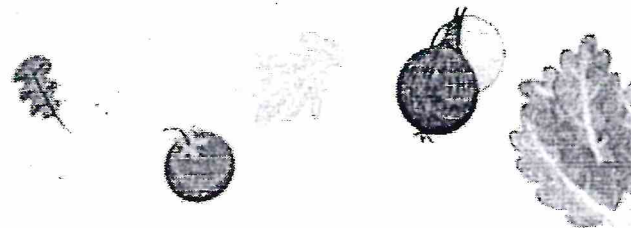
РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:

-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
-  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
-  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
-  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
-  Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
-  Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
-  Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
-  Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

✗ Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:

-  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
-  Мясо диких животных, айма и мясо водоплавающих птиц
-  Зельцы, кровяные и ли-верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршак из сельди
-  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
-  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
-  Окрошки и холодные супы
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Дражис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Квас, натуральный кофе, энергетик, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	да	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской комиссии за последний месяц?		нет
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	да	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	да	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	да	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	да	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	да	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		нет
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	да	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракерской комиссии?	да	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		нет
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записями в соответствующем журнале)?	да	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		нет
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и эмитента питания образовательных организаций (включая)			Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы		

