

Акт проверки (Родительский контроль)

За организацией питания обучающихся, в

СШ № 101, СОШ № 101 "Солнечный свет" Мира 92

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

Дата проведения проверки: 22.09.21

Время начала проверки: 14.40

Время окончания проверки: 15.10

ФИО, должность сотрудника ОУ, сопровождавшего комиссию: Машакина Ю.В.

Организатор питания: ИП Глова Анна Владимировна

Представитель организатора питания: Жушарова О.А.

Члены родительской комиссии:

Терещенков И.А., Креслер А.В.

Члены родительской комиссии составили настоящий акт проверки объекта:

СШ № 101, СОШ № 101 "Солнечный свет" Мира 92

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

Проверяемые позиции	Установленным требованиям соответствует - 1 Не соответствует - «комментарий»
1. Контроль эстетического и санитарного состояния:	Максимум - 5 баллов
1.1 Эстетическое оформление обеденного зала, сервировка столов, состояние обеденной мебели, столовой посуды, приборов, наличие салфеток	5
1.2 Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольного блюда, книги отзывов и предложений)	5
1.3 Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися: <ul style="list-style-type: none"> • количество раковин из расчета 1 шт на 20 посадочных мест • наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт), одноразовых полотенец • санитарное состояние) 	5
1.4 тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	5
1.5 Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	5
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи	Максимум - 5 баллов
2.1 Наличие графика питания	5
2.2 наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд <ul style="list-style-type: none"> • Накрывание сотрудниками столовой (начала за 5-7 минут до начала перемены) 	5
2.3 Выдача порций одинакового размера	5
2.4 Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	5
2.5 Ведение графика уборки, проветривания, работы рециркулятора в обеденном зале	5
3. Меню	Максимум - 5 баллов
3.1 Питание организовано по единому меню (вариант № _____), утверждено организатором питания, согласовано руководителем учреждения	5
3.2 Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: <ul style="list-style-type: none"> • Фактическое меню за текущую дату согласовано руководителем 	5

• вывешено в обеденном зале	5
3.3 Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют блюдам соответствующего дня примерного меню	5
• фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	
3.4 отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в основном меню и дополнительном ассортиментном перечне	5
3.5 В первую смену предоставляется завтрак, во 2- обед	5
4. Контроль безопасности готовой продукции	Максимум – 5 баллов
4.1 Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	5
4.2 В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	5
4.3 бракераж проводится своевременно	5
4.4 за каждое блюдо назначается 3 члена бракеражной комиссии	5
4.5 Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	5
5. Обеспечение питьевого режима	Максимум – 5 баллов
5.1 Использование бутилированной воды, кипяченной воды, либо наличие питьевого фонтана (нужное подчеркнуть)	
5.2 Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	5
5.3 Обеспечение достаточного количества чистой посуды	5
5.4 наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	5
5.5 Замена кипяченной воды каждые 3 часа (ведение журнала)	5
6. Обеспечение информационной открытости, наличие стенда по организации питания	Максимум – 5 баллов
6.1 Наличие информации о взаимодействующих организациях	5
6.2 Наличие копии графика питания	5
6.3 Наличие меню на текущую дату	5
6.4 Наличие копии приказа о составе бракеражной комиссии	5
6.5 Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	5

В ходе проверки сделаны выводы: *Блюда соответствуют меню, детям предоставлен обед, берется пищевая, предложена вода соответствующая.*

Члены комиссии:

Александрова И.А. (подпись) Кригер А.В. (подпись)
Александрова И.А. (подпись) Кригер А.В. (подпись) Жидкова О.А. (подпись)
Зад. пр. Зит

С актом ознакомлен, согласен /имеются возражения (нужное подчеркнуть)

(Ф.И.О., должность, руководитель или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)