

Акт №14
по итогам проведения общественного контроля питания в
МАОУ "Школа №39" г. Ростов -на- Дону

14.05.2021.

Время: 11.15

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МАОУ "Школа №39" г. Ростов-на-Дону, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Антонова Н.Н.
2. Кирякова Е.С.
3. Гончарова И.А.
4. Бабенко А.Б.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой (буфет) МАОУ "Школы №39" г. Ростова - на - Дону.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

| | № 39» | | выявленных нарушений | организатор питания) |
|--|---|---|----------------------|----------------------|
| 1. | Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов. | <i>Соответствует.</i> | | |
| 2. . Соответствие рационов питания утвержденному меню: | | | | |
| 2.1. | . Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений). | <i>Ежедневное меню в меню в меню</i> | | |
| 2.2. | Соответствие рационов питания примерному меню. | <i>Рационы питания соответствуют примерному меню.</i> | | |
| 3. . Качество готовой продукции: | | | | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. | <i>Вес порций соответствует заявленному.</i> | | |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи). | <i>Температура блюд - норма</i> | | |
| 3.3. | . Своевременность приготовления блюд, | <i>Продукция привозится</i> | | |

| | | | |
|------|--|---|--|
| | с учетом соблюдения сроков реализации. | выполнено с учетом сроков реализации. | |
| 4. | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: | | |
| 4.1. | . Соблюдение режима мытья рук обучающимися. | Выполнено мытьем рук обучающихся - с соблюдением. | |
| 4.2. | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению. | Моющих и чистящих средств в наличии. | |
| 4.3. | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению. | В наличии. | |
| 4.4. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья). | Состояние посуды в удовлетворительном. | |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря. | Уборка проводится в соответствии с графиком уборки в наличии. | |
| 5. | Организация приема пищи. | | |
| 5.1. | Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток. | Раздаточный инвентарь на раздаче в наличии. Одноразовые перчатки в наличии. | |
| 5.2. | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных | В обеденном зале питьевая вода отсутствует, т.к. нет воды. Промаркированы по школе. | |
| | | Организована в каждой классной комнате. | |

| | | | | |
|------|--|--|--|--|
| | подносов. | | | |
| 6. | Соблюдение графика работы столовой: | | | |
| 6.1. | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение. | График приема пищи имеется. С указанием дежурных учителей. | | |
| 6.2. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком. | Обеденный зал готов к приему пищи в соответствии с графиком. | | |
| 7. | Работа буфета: | | | |
| 7.1. | Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции. | Ассортимент буфетной продукции утвержден. | | |
| 7.2. | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции. | Сроки реализации буфетной продукции соблюдены. | | |
| 7.3. | Соблюдение условий хранения буфетной продукции. | Соблюдены условия хранения буфетной продукции. | | |
| 7.4. | Наличие оформленных ценников. | Наличие ценников. | | |

| | | | | |
|------|---|---|--|--|
| 7.5. | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. | Травнева Ирина Ивановна сотрудник буфета. | | |
|------|---|---|--|--|

В ходе проверки установлено:

ВЫВОДЫ:

Комиссия по контролю за
организацией и качеством
горячего питания осуществляет
работу буфета - раздаточной
и организационной работой по
ней. Замечаний со стороны
проверяющих нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

И.И. (Иванова)
Б.И. (Бабенко)
Ж.И. (Жиркова)

Л.И. (Литовина)
С.И. (Сидорова)