

АКТ

проверки организации школьного питания общественной комиссией по контролю за организацией питания обучающихся в НРМОБУ «ПСОШ № 2»

от 15 октября 2024 года

Комиссия в составе:

Котова Т.Г.	Член муниципального общественного совета по развитию образования Нефтеюганского района, депутат Думы Нефтеюганского района, председатель Комиссии
Бабина Е.М.	Начальник отдела обеспечения безопасности образовательных учреждений департамента образования Нефтеюганского района, секретарь Комиссии
Редько О.А. Прыткова И.А. Кузнецова Т.А.	Представитель родительской общественности
Чугунова О.В.	Методист отдела обеспечения безопасности образовательных учреждений департамента образования Нефтеюганского района
Рудковский С.Г.	Депутат Думы Нефтеюганского района

составили настоящий акт в том, что 15.10.2024г. в НРМОБУ «ПСОШ № 2» была проведена проверка по осуществлению общественного контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях Нефтеюганского района.

Проверка проведена по следующим направлениям:

- наличие перспективного меню – имеется;
- наличие ежедневного, утвержденного меню на стенде - имеется;
- соответствие меню – соответствует;

Наименование блюда	Органолептические свойства		Выход в соответствии с меню, в граммах	Фактический выход, в граммах
	Вкусовые качества	Соблюдение температурного режима (t блюда при раздаче, соответствует/не соответствует)		
Фрикадельки с соусом/гречка отварная	Органолептические свойства в норме (вкус, запах, цвет)	соответствует	310	310
Чай с сахаром, лимоном	Органолептические свойства в норме (вкус, запах, цвет)	соответствует	200	200
Хлеб пшеничный	Свежий	-	30	30
Салат из свеклы с сыром с м/р	Органолептические свойства в норме (вкус, запах, цвет)	соответствует	70	70
Салат из свежей капусты м/р	Органолептические свойства в норме	соответствует	60	60

	(вкус, запах, цвет)			
Суп - лапша с картоф., с мясом, зеленью	Органолептические свойства в норме (вкус, запах, цвет)	соответствует	278	278
Плов из говядины	Органолептические свойства в норме (вкус, запах, цвет)	соответствует	215	215
Компот из свежих фруктов	Органолептические свойства в норме (вкус, запах, цвет)	соответствует	200	200
Хлеб пшеничный	Свежий	-	30	30
Хлеб ржаной	Свежий	-	30	30

- санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное, в помещении чисто, обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи;
- санитарное состояние столовой посуды – удовлетворительное, посуды со сколами и трещинами не обнаружено;
- внешний вид сотрудников столовой – соответствует санитарным нормам (находятся в столовой в чистой одежде, в средствах индивидуальной защиты-перчатках, головных уборах и т.д.);
- условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися - созданы условия для соблюдения санитарных правил, при входе в столовую имеются раковины с горячей и холодной водой, в достаточном количестве имеется жидкое мыло для рук, имеются бумажные полотенца и сушилка для рук (электрополотенце), антисептик для рук;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд – удовлетворительное, (находятся в столовой в чистой одежде, в средствах индивидуальной защиты-перчатках, головных уборах и т.д.);
- наличие суточных проб- имеются, в специально отведенном холодильнике, посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи и даты отбора;
- ведение бракеражного журнала – ведется ежедневно, в журнале бракеража готовой продукции указан полный перечень блюд, готовящихся к реализации, дата и время их изготовления, результаты органолептической оценки с описанием внешнего вида, запаха и вкуса.
- объём отходов после приема пищи – соответствует нормам;
- соблюдение графика посещения столовой - организация горячего питания осуществляется согласно утвержденного графика питания директором образовательной организации, столовая обслуживается сторонней организацией ООО «Мегацентр»с 08.00 до 18.00;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по выборочному опросу детей – удовлетворительно;
- информирование родителей и детей о здоровом питании – информирование родителей и детей ведется систематически на родительских собраниях, классных часах, в мессенджерах родительских групп, информация о здоровом питании размещена на сайте образовательной организации, а так же на стендах. Фельдшер образовательной

организации Ахмарова А.Х. проводит систематические беседы с педагогами и обучающимися о здоровом питании.

Замечания:

по качеству готовых блюд – не имеются;

по соблюдению санитарных норм – не имеются.

Общая оценка организации питания обучающихся в школьной столовой:

Нормативные документы ведутся в соответствии с требованиями СанПин. В ходе проверки отмечен достаточный уровень соблюдения санитарных норм. Организация горячего питания в образовательной организации осуществляется в соответствии с санитарными требованиями. Визуально уборка была проведена на хорошем уровне. При проверке вес блюд соответствовал согласно меню-раскладки, при выдаче первого блюда (супа лапша с картофелем, с мясом, зеленью) температура соответствовала нормам 75⁰С второго блюда 65⁰С. В ходе проверки нарушений не выявлено.








С актом ознакомлен:

Директор



Шаль О.В.

Подписи:

	Котова Т.Г.
	Бабина Е.М.
	Рудковский С.Г.
	Чугунова О.В.
	Редько О.А.
	Прыткова И.А.
	Кузнецова Т.А.