

Акт проверки

рабочей группой по совершенствованию организации качественного питания в образовательных организациях Ирбитского муниципального образования

Дата проверки 11.10.2023

Время проверки 900 час.

была проведена выездная проверка в отношении

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Киргинская средняя общеобразовательная школа»

наименование организации

Адрес: Ирбитский район с. Кирга ул. Толбузина, 16

Состав рабочей группы:

Председатель рабочей группы Черемисина Н.В., члены рабочей группы Юдина А.Н.,

Глубоковских Е.И., Садекова М.М.

С участием представителей родительского комитета МОУ «Киргинская СОШ»

Основание: Обращение на сайте Госуслуг от Шабалиной М.С. от 06.10.2023г.

№№ п/п	Пункт проверки	Результат (отметка о соблюдении)	Комментарий
1.	Наличие утвержденного двухнедельного (10 дневного) цикличного меню	+	
2.	Наличие двухнедельного (10 дневного) цикличного меню <u>на сайте</u> организации	+	
3.	Наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	+	
4.	Наличие <u>фактического меню на день</u> , соответствие его цикличному двухнедельному меню <u>на сайте</u> организации	+	
5.	Наличие <u>фактического меню на день</u> , соответствие его цикличному двухнедельному меню, размещенного для общего доступа на информационном стенде	+	
6.	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток)	+	
7.	Соблюдение требований к составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	+	
8.	Наличие в меню фруктов, соков	+	
9.	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+	
10.	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	+	<i>Незначительное увеличение массы супа</i>
11.	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	+	
12.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	+	<i>от 20 до 50 %</i>
13.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	+	
14.	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	+	
15.	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	+	
16.	Ведение необходимой документации:		
	Гигиенический журнал (сотрудники)	+	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+	
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	+	

	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+	
	Ведомость контроля за рационом питания	+	
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	+	
17.	Журнал отзывов и предложений (по вопросам организации питания)	+	
18.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	+	
19.	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	+	
20.	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	-	
21.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
22.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	
23.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	+	
24.	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	+	
25.	Наличие и соблюдение графика проветривания	+	
26.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	+	
27.	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	+	
28.	Наличие буфета	-	
	Доступность его для детей		
	Ассортимент		
	Расчет (наличный, безналичный)		
29.	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 мин)	р	30 мин.
30.	Осуществление родительского контроля за организацией питания (проверки с участием родителей)	+	

Заключение (рекомендации, замечания, предложения)

В ходе проверки установлено, что питание в школе организовано в соответствии с требованиями СанПиН. В столовой проводится ежедневная уборка, соблюдаются требования к качеству приготовления пищи. Температура пищи соответствует нормам. При этом в течение дня не проводится в столовой уборка и не проводится в течение дня или двух-трех часов. В все проходы и выходы помещений сотрудниками столовой осуществляется контроль.

Проведено анкетирование родителей обучающихся. Проблемы, выявленные в ходе анкетирования, не выявлены. По результатам анкетирования 4 и 5 по методической шкале.

Директору МОУ "Куршская СОШ" рекомендовано организовать тематические вечера с обучающимися и родителями в рамках недели питания, ввести курс "Курсы о правильном питании" в расписание. Проводить мероприятия мероприятия родительского комитета за организацию питания в школьной столовой.

по результатам проверки мероприятий о правильном питании, указанных в документе, не подтвердившихся.

Председатель рабочей группы:

Н.В. Черемисина

Члены рабочей группы:

А.Н. Юдина
Е.И. Глубоковских
М.М. Садекова

Представители родительского комитета:

Гавришчик Е.Р.
 Гавришчик Н.Р.

С результатами проверки ознакомлен Уzun О.А. Уzun О.А.