

**Акт внеплановой проверки
общественного контроля по выполнению Санитарных норм и правил
МБОУ «Лянторская СОШ№4»**

«28» сентября 2023г.

28.09.2023г. было проведено контрольное мероприятие по выполнению Санитарных норм и правил при организации горячего питания обучающихся 1-4 и 5-11 классов, с участием родительской общественности, в составе:

Гомонова С. И., заместитель директора

Руди Н. В., социальный педагог

Кузьменко И. В., родитель обучающегося 4б класса

Милосердова Д. Е., родитель обучающихся 1б и 3а классов

Сафаргалина Г. Р., родитель обучающихся 2а и 9а классов

Дарзиманова Э. И., родитель обучающегося 9а класса

Идрисова Л. Я., родитель обучающихся 5а и 11б классов

Кормина О. В., родитель обучающегося 2в класса

Кадышева Т. М., родитель обучающейся 4а класса

Контрольное мероприятие проведено по адресу: г. Лянтор, 7 микрорайон

Основание для проведения контрольного мероприятия согласно информационного письма департамента образования администрации Сургутского района от 28.09.2023 №34-01-21-4681

Цель: осуществление контроля за организацией горячего питания обучающихся 1-4 и 5-11 классов:

- соблюдением графика работы школьной столовой;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соответствием реализуемых блюд утвержденному примерному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- соблюдением питьевого режима;
- санитарное состояние пищеблока;
- осуществление поставки продуктов питания и организации горячего питания обучающихся.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/ организатор питания)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов	соответствует		ОО Организатор питания
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соответствует		ОО Организатор питания
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	соответствует		ОО Организатор питания
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		ОО Организатор питания
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		ОО Организатор питания
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответствует		ОО Организатор питания

4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответствует		ОО Организатор питания
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соответствует		ОО Организатор питания
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	соответствует		ОО Организатор питания
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	соответствует		ОО Организатор питания
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соответствует		ОО Организатор питания
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	соответствует		ОО Организатор питания
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	соответствует		ОО Организатор питания
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	соответствует		ОО Организатор питания
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соответствует		ОО Организатор питания

Выводы: нарушений в ходе проверки не выявлено.

Предложения: не поступило.

Приложения к акту: оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 2 листах, 1 экземпляр.

Дата 28.09.2023г.

Члены комиссии

Ответственный за организацию питания
Заведующий производством

И. В. Кузьменко
Д. Е. Милосердова
Г. Р. Сафаргалина
Э. И. Дарзиманова
О. В. Кормина
Л. Я. Идрисова
Т. М. Кадышева
Н. В. Руди

С. И. Гомонова
А. Г. Лаврентьева

Оценочный лист
общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в
МБОУ «Лянторская СОШ№4»

Дата проведения проверки: 26.09.2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Гомонова С. И., заместитель директора

Руди Н. В., социальный педагог

Кузьменко И. В., родитель обучающегося 4б класса

Милосердова Д. Е., родитель обучающихся 1б и 3а классов

Сафаргалина Г. Р., родитель обучающихся 2а и 9а классов

Дарзиманова Э. И., родитель обучающегося 9а класса

Идрисова Л. Я., родитель обучающихся 5а и 11б классов

Кормина О. В., родитель обучающегося 2в класса

Кадышева Т. М., родитель обучающейся 4а класса

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный	

	диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Дата 28.09.2023г.

Члены комиссии

И. В. Кузьменко
Д. Е. Милосердова
Г. Р. Сафаргалина
Э. И. Дарзиманова
О. В. Кормина
Л. Я. Идрисова
Т. М. Кадышева
Н. В. Руди

Ответственный за организацию питания
Заведующий производством

С. И. Гомонова
А. Г. Лаврентьева