

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ СОШ сп Нижний Черек

07.09.2020.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МКОУ СОШ с.п. Нижний Черек.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Фомитова Т.Ю.

Чипова М.З.

Шекихачев А.Х.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Нижний Черек.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс (164); малообеспеченных детей (57чел.), детей с ОВЗ (13)
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени и по количеству в соответствии с новыми СанПиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Фомитова Т.Ю.

Чипова М.З.

Шекихачев А.Х.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 27.09.2020г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Фашинцева Т.Н.

Чемпила И.З., Шенникова Н.Х.

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

продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	нет
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	нет
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	да
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет Б) да	нет
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	да
15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет Б) да	нет
16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) нет Б) да	нет
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) нет Б) да	нет

Примечание

Фашинцева Т.Н.
Чемпила И.З.
Шенникова Н.Х.