

АКТ ПРОВЕРКИ №4

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», с Федеральным Законом от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьей 37 Федерального Закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации»; с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"»; с методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций", с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях", в целях проверки: соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовления блюд, выявление нарушений при организации питания, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, на основании приказа директора БОУ "Шумерлинская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья" Минобразования Чувашии №148-ос от 01.09.2022г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии — Абдурахимова Г.Р., заместитель директора. Члены комиссии:

1. Игнатенко К.В.- учитель;
2. Блохина Е.В.- родитель;
3. Трофимова М.В. – родитель.

Дата проверки: 17.04.2025г.

Время проверки: 12-30 час.

Место проведения:

БОУ "Шумерлинская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья" Минобразования Чувашии.

В ходе проверки установлено:

1. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

3. Организация питания: сопровождающие педагоги обращают внимание на

то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дезинфицирующие средства.

4. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся одного класса, соблюдая

5. В наличии имеется график (питания) приёма пищи, график дежурства учителей и администрации

6. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.

7. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках.

8. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

9. Оценка количества пищевых отходов или объема несъедаемых блюд составляет менее 5(пяти) процентов.

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

Председатель комиссии:

Абдурахимова Г.Р.

Члены комиссии:

1. Игнатенко К.В.

2. Блохина Е.В.

3. Трофимова М.В.