

АКТ
о результатах проведения родительского контроля
в период работы лагеря досуга и отдыха
на пищеблоке в МАОУ «СОШ № 37» г. Перми
корпус № 2, ул. Толбухина, 33

16.06.2022г.

На основании приказа №059-08/59-01-06-1/4-504 от 30.05.2022г. МАОУ «СОШ №37» г. Перми «Об организации родительского контроля в период работы лагеря досуга и отдыха»

Комиссия в составе:

Председатель:

- Янкова Лариса Викторовна, законный представитель Янкова Алиса 6 «Е» класс

Члены комиссии:

- Пермякова Мария Николаевна, законный представитель Пермякова Наталия 2 «Д» класс, Пермякова Ирина 2 «Д» класс,
- Немыкина Екатерина Петровна, законный представитель Немыкиной Виктории 2 «Д» класс, Немыкина Романа 9 «Д» класс
- Кириллова Оксана Николаевна, законный представитель Кириллова Даниила 6 «Е» класс

составили настоящий акт проверки.

В ходе проверки установлено следующее:

Организатором питания в корпусе №2 школы является: ИП Пиклов С.В. – заключен контракт с образовательным учреждением по оказанию комплексных услуг по организации и предоставлению горячего питания.

В корпусе №2 используется основное меню разработанное и индивидуальным предпринимателем (аутсорсером) для питания детей в период лагеря досуга и отдыха на 14 дней (две недели), меню соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Данное меню утверждено директором школы. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным основным меню. Ежедневное меню основного (организованного) питания на период работы ЛДО для всех возрастных групп детей соответствует утвержденному основному меню. В ежедневном меню указано наименования приема пищи, наименования блюда, масса порции, калорийность порции.

- В наличии, ежедневно заполняется бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- На поступающие продукты имеются сопроводительные документы (декларации о соответствии качества, ветеринарные справки). Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов.
- В наличии договоры на поставку продуктов питания, содержащие условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, и сопроводительные документы.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья соблюдаются; отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации в наличии.
- Условия хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.
- Показания термометров на момент проверки соответствуют записи в журнале контроля температурного режима холодильного оборудования.

- Сыпучие продукты и овощи хранятся в таре на стеллажах. Маркировочные ярлыки промышленной упаковки в наличии.
- В складском помещении в наличии термометр и гигрометр, в рабочем состоянии.
- Кухонный инвентарь и оборудование промаркированы, используются в соответствии с маркировкой.
- Пищеблок обеспечен столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место; столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место.
- Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов обеспечивает потребности образовательной организации.
- Производственные помещения и оборудование кухни имеется в необходимом объеме и соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Поверхность столов легко моющаяся, устойчива против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Перед входом в помещение столовой для мытья рук для учащихся организованы умывальники. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

В ходе проведения проверки комиссия использовала Оценочный лист (приложение №1)

Выводы комиссии:

1. Работа пищеблока признать (удовлетворительной \ неудовлетворительной)
(нужное подчеркнуть)


2. Замечания (без замечаний \ замечания)
(нужное подчеркнуть)

Председатель:


Янкова Лариса Викторовна 

(подпись)


Члены комиссии:

Пермякова Мария Николаевна 

(подпись)

Немыкина Екатерина Петровна 

(подпись)

Кириллова Оксана Николаевна 

(подпись)

06.06.2025.

Оценочный лист

Позиции	Отметка по итогам проверки
Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	✓
Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	✓
Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	✓
Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	✓
Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	✓
Фактический рацион в ЛДО соответствуют основному 14-дневному меню утвержденного директором школы, начальником ЛДО	✓
В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	✓
Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	✓
Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей обработку и дезинфекцию	✓
Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, к/кал	✓
Питьевой режим в организации представлен:	
стационарные питьевые фонтанчики	
вода, расфасованная в емкости	
кипяченая вода	