

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа-детский сад № 14»
Свердловская область, город Первоуральск, улица Совхоз Первоуральский, 1 А
тел./факс: 8 (3439) 299234
E-mail: school-garden14@mail.ru

Акт № 3 от 16.11.2022г.

родительского контроля МАОУ НШ-ДС № 14 на предмет организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

Дата проведения проверки: 16.11.2022г.

Время проверки: 08.50-10.30

Инициативная группа, проводившая проверку в составе 4 человек:

- представители родительской общественности: Габтулханова Наталья Валерьевна , Иванова Любовь Владимировна;
- ответственный по организации питания в начальной школе: Ситдикова Марина Витальевна;
- фельдшер МАОУ НШ-ДС № 14: Балагутдинова Роза Атласовна, выявила

№ п/п	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 циклическим 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	
	Б) нет	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	

Вывод: в ходе проверки было установлено:

- продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
- оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам.
- имеются: меню (восемнадцатидневное, ежедневное), накопительная ведомость, журнал бракеражного контроля;
- накрытие осуществляется в соответствии с графиком, повар накрывает столы в спецодежде и медицинской маске;
- нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
- приготовленная пища теплая, выглядит эстетично и аппетитно;
- после мытья рук обучающиеся обрабатывают руки дез.средством;
- во время приема пищи педагоги уделяют внимание развитию культурно-гигиенических навыков детей.

Питание учащихся соответствует требованиям СанПиНа. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Акт подписали:

1. Ибатулханова Наталья Васильевна *ИИ*
2. Иванова Любовь Владимировна *ИВ*
3. Ситдикова Мария Витальевна *СИ*
4. Бам-ситдикова Эра Билаловна *БА*