

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ ГРИГОРЕНКО БОРИСА ФЁДОРОВИЧА»
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

РАССМОТРЕНО
на совещании при
директоре
«» 23.12.2024 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

Н.Н.Ермолина

Ермолина
Наталья
Николаевна
а

1. Подпись: Наталья Николаевна Ермолина
DN: C=RU, OU=Директор, O="МБОУ "Железнодорожненская СОШ", CN=Ермолина Наталья Николаевна, E=ermolina2012@mail.ru
Основание: мной рассмотрен этот документ
Местоположение: место подписания
дата: 2024.09.04 16:14:06+0300
File Reader Version: 10.1.1

АКТ № 3

Совета Родительского контроля проверки соблюдения требований санитарных правил
в МБОУ «Железнодорожненская СОШ им. Григоренко Б.Ф»
Бахчисарайского района Республики Крым

от «23» декабря 2024 года

Председатель комиссии – Николайчук Э.Э. (председатель совета родительского контроля).

Члены комиссии:

1. О.А.Климачёва - член совета родительского контроля.
2. Мирная Э.О.- член совета родительского контроля
3. Мачульская Е.О. – член совета родительского контроля

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

Цель проверки:

- Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания. Соблюдение санитарно-гигиенических норм.

Место и время проведения

МБОУ «Железнодорожненская СОШ им. Григоренко Б.Ф» - (столовая).

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

№ п/п	Показатель качества/вопрос
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?

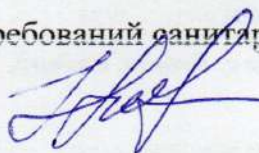
29	Столовая посуда без сколов и трещин?
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?
32	Наедаются ли обучающиеся?

При проверке присутствовали Члены республиканского родительского совета:
Менаева Зарема Серверовна, Асанова Эмине Деляверовна

Выводы комиссии:

1. Санитарно-гигиенические норма организации притания соблюдены.
2. Организация горячего питания в МБОУ «Железнодороженская СОШ им. Григоренко Б.Ф» соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
3. В наличие все сопроводительные документы на пищевую продукцию, поступающие в столовую подтверждающие качество, происхождение, безопасность;
4. Продолжить работу по соблюдению требований санитарных правил согласно СанПин.

Председатель комиссии –



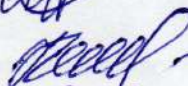
Э.Э.Николайчук

Члены комиссии:

1. Член совета родительского контроля
2. Член совета родительского контроля
3. Член совета родительского контроля



Э.О.Мирная



О.А.Климачёва



Е.О.Мачульская