

АКТ

проверки школьной столовой межведомственной экспертной группы по контролю за качеством питания в организациях образования

Дата посещения: 28 08 2022г. №

Члены мониторинговой группы (Ф.И.О. с указанием должности) в составе:

Смирнова Илья Михайлович, Абельте Адриан
Андреев, Елена Геннадьевна

Наименование организации образования: ООО «Буласиц

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Буласиц» №

Контингент организации образования (чел.):

Количество сотрудников пищеблока, (чел.): 3-

(соответствие требованиям Правил организации питания)

Количество детей, охваченных бесплатным питанием (чел.) ✓

Проектная мощность посадочных мест в столовой

№	Показатель	Критерии оценок		
		Имеется	Не имеется	Примечание
1.	Работа школьной комиссии и мониторинг учетной документации			
	- приказ о создании комиссий по мониторингу за качеством питания	✓		
	- состав комиссий по мониторингу за качеством питания, утвержденный план работы, наличие актов, протоколов	✓		
	- наличие утвержденного меню (наличие ежедневного и перспективного меню)	✓		
	-Соответствие перспективного меню для отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 г № 320 (15 приложение)	✓		
	- разнообразие блюд с учетом меню, выход продуктов, калорийность, картотека блюд с раскладкой продуктов питания);	✓		
	- наличие комиссий по мониторингу за качеством журналов сырой и готовой продукции	✓		
	- документы, подтверждающие правила доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на специально выделенном автотранспорте	✓		
	- размещение отчетов и меню на интернет - ресурсе «Рубрика школьное питание»	✓		
2.	Организация питания администрацией школы			
	- график дежурства администрации школы в школьной столовой	✓		
	- режим питания школьников (график, продолжительность приема пищи, режим работы школьной	✓		

	<i>(столовой)</i>			
	- соблюдение питьевого режима, обеспеченность экологически чистой питьевой водой (<i>наличие питьевых фонтанчиков, диспенсеров</i>), своевременная очистка диспенсеров	✓		
3.	- наличие необходимых условий для мытья рук	✓		

Дополнительная информация

№	Наименование мероприятия	Критерии оценок		
		Имеется	Не имеется	Примечание
1.	- книга жалоб и предложений родителей (<i>мониторинг жалоб и принятых мер</i>)	✓		
2.	- оформление школьной столовой (<i>наличие узла здоровья, режима работы, плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайна и школьной эргономики</i>)	✓		
3.	- наличие видеокамеры и мониторинг видеонаблюдения в столовой, пищеблоке	✓		
4.	- виды буфетной продукции, согласованные с органами по защите прав потребителей (<i>имеются ли в продаже фрукты, вода</i>)	✓		
5.	Использование требований к объектам общественного питания в организациях образования всех форм собственности на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина (постановление Главного санитарного врача №36)			
6.	<ul style="list-style-type: none"> - в случае изолированного входа от здания объекта образования, обеспечивается внедрение приложения «Ashyq» при входе в столовую (<i>регистрация по QR-коду (check-in) персонала столовой, постщицкой и других лиц, связанных с деятельностью столовой (за исключением обучающихся, педагогов и персонала организаций образования);</i> - ежедневный «входной фильтр» персонала с проведением бесконтактной термометрии и обязательной Т тела и признаками респираторной инфекции (<i>повышенной температурой, кашлем, насморком</i>); - 100% вакцинация персонала (за исключением лиц, имеющих постоянные мед противопоказания, переболевших COVID-19 в течение 3-х месяцев после выздоровления); - установка в местах общего пользования (<i>производственные помещения</i>) 	✓		

	<p>санитарные узлы умывальники для мытья рук с мылом (в том числе оборудованные настенными дозаторами), дозаторы для обработки рук кожным антисептиком, индивид. бумажные полотенца или электронополотенца, мусорные контейнера с ножной педалью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - персонал столовых оказывают услуги посетителям в одноразовых масках (смена масок не реже 1 раза в 3 часа) с частой обработкой рук. 		
	<p>Мероприятия по пропаганде ЗОЖ и правильного питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - план мероприятий по пропаганде ЗОЖ и здорового питания (в школе, классе, родительском собрании и др.) - наличие информации о принципах правильного питания в школьной столовой - использование интерактивных методов пропаганды здорового школьного питания (видеофильмы, ролики, классные часы, лекции, встреча, круглый стол, конференции и др.) - использование метод рекомендации ВОЗ «Школы, способствующие здоровью» 	✓	

В результате проверки установлено:

- Ряд предметов хранения блюда в прилавках сделаны из пластика (стекло, стекло же гравировано, стекло для горячих (стекло).
• Стаканы для горячих супчиков, пиццы из фарфора.

Член Межведомственной экспертной группы _____
(ФИО, подпись)

Арендатор столовой ознакомлен (а): _____

Чечева Лариса
повар Пек