

Акт № 2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией общественного (родительского) контроля.

Дата проверки: 17.10.2023 г.

Время проверки: 9:30 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Общественный (родительский) контроль в составе родителей, обучающихся вторых классов, классные руководители: Батуринец Е.В. (2а), Мясникова Н.В. (2б), Либасан А.А. (2г):

1. Сапрыкина Ирина Вячеславовна - представитель родительского комитета 2б класса.
2. Сухопарова Светлана Викторовна - представитель родительского комитета 2б класса.
3. Уколова Юлия Анатольевна - представитель родительского комитета 2а класса.
4. Хоружная Мария Алексеевна - представитель родительского комитета 2г класса.

составили настоящий акт в том, что 17 октября 2023 года комиссией общественного (родительского) контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам с 1 по 4 класс предоставляется бесплатное горячее питание.
2. На стендах в столовой предоставлена информация; приказы об организации питания, приказ о создании бракеражной комиссии, экспертные заключения, ежедневное меню, информационный стенд.
3. В наличии имеется график (питания) приёма пищи учащихся МАОУ СОШ №12. Питание учащихся осуществляется в две смены, но на разных переменах. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя.
4. Ежедневно в обеденном зале вывешивают ежедневные меню, которое соответствует основному 12 дневному питанию обучающихся в образовательных организациях возраст 7-11 лет и 12 лет и старше, согласованного с Роспотребнадзором, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
5. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию
6. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

7. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
8. Проводится контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить классным руководителям через занятия внеурочной деятельности и классные часы вести с детьми беседы о правильном питании.
2. Ознакомить родителей через родительские собрания с правилами здорового питания.

Сапрыкина И.В. _____
Сухопарова С.В. _____
Уколова Ю.А. _____
Хоружная М.А. _____

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Татарск « 17 » 10 2023 г.

Комиссией в составе:

Сергеевцева С. В.
Жушова Ю. А.
Корункова М. А.
Варюхина И. В.

была произведена проверка организации питания в школьной столовой № 12

Направление проверки:

№ п. п.	Наименование показателя	ДА	НЕТ
1.	Наличие в школе стенда по вопросам здорового питания	✓	
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3.	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4.	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5.	Школьная посуда без сколов	✓	
6.	Наличие в обеденном зале меню для ознакомления	✓	
7.	Наличие в школе приказа о создании и работе бракеражной комиссии	✓	
8.	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9.	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10.	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11.	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓	

12.	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры не ниже 65°C, холодные супы и напитки не выше – 14°C)	✓	
13.	Соответствие выхода блюд	✓	
14.	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15.	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16.	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

15-20%

Предложения по улучшению качества питания:

1. Фрукты, овощи
2. Витамины, витаминизация блюд
3. _____

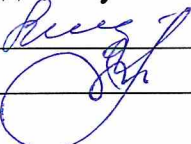


Отзыв при посещении участников общественного (родительского) контроля:

Всё в норме, еда комфортной температуры, чай сладкий (слаще, чем в прошлом году), персонал приветливый, доброжелательный.

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой: 

Подписи участников общественного (родительского) контроля:

1. 
2. 
3. 
4. 