

Акт № 2
проверки организации горячего питания для обучающихся
МБОУ-СОШ № 29 г. Орла
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 16 октября 2024 г.

Время проверки: 09-30

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.

Родительский контроль в составе:

1. Рябинина Г.В. – ответственный за организацию питания
2. Фомина О.В. – родитель учащегося 1-а класса
3. Гришина В.И. – родитель учащегося 5-а класса
4. Бибикова О.И. – родитель учащегося 4-б класса

Составили настоящий акт о том, что 16 октября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Питание детей в столовой производится в соответствии с утвержденным графиком питания. График питания размещен на стенде «Организация питания». Дежурные учащиеся получают блюда на буфете-раздаче и накрывают столы для учащихся начальных классов. В обеденном зале дежурят учителя.
2. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, количество посадочных мест достаточное.
3. В обеденном зале работает рециркулятор, перед приемом пищи дети моют руки с мылом или обрабатывают дезинфицирующим средством для обработки рук.
4. Столовая посуда без сколов и трещин, столовые приборы чистые и сухие. Мармиты и холодильное оборудование исправно.
5. Блюда соответствуют утвержденному меню. Ежедневное и цикличное меню расположены в обеденном зале в доступном месте.
6. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. Органолептические качества блюд удовлетворительные, пища подается в теплом виде.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, головные уборы).

ВЫВОД: Организация питания и его качество соответствуют требованиям СанПиН, нормативно-правовым актам, регулирующим питание в школах. Работу столовой и организацию питания признать удовлетворительными.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Провести анкетирование детей и родителей по вопросу организации питания.

С актом ознакомлены: Фандеев зав производством Фандеева Е.В.

Члены родительского контроля:

Рябинина Г.В. Рябинина Г.В.

Фомина О.В. Фомина О.В.

Гришина В.И. Гришина В.И.

Бибикова О.И. Бибикова О.И.

*Засвидетельствую на своем. при директоре
14.10.2024 (Фандеев Е.В.)*

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за
организацией и качеством питания обучающихся
МБОУ-СОШ № 29 г. Орла**

Дата и время проведения проверки: 16 октября 2024г.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Давыдова Т.В. - ответственный за орг. пит.
Боркина В.В. - родитель гр. 29 А кл.
Литвинова О.В. - родитель гр. 29 Б кл.
Трубилова О.В. - родитель гр. 29 Г кл.

| № п/п | Показатель качества/вопрос | Да | Нет |
|--|---|----|-----|
| Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены | | | |
| 1 | Имеется доступ: | | |
| | – к раковинам для мытья рук; | ✓ | |
| | – мылу и антисептикам; | ✓ | |
| 2 | Обучающиеся пользуются созданными условиями | ✓ | |
| Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи | | | |
| 3 | Помещение для приема пищи чистое | ✓ | |
| 4 | Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 5 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии | ✓ | |
| 6 | Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют | ✓ | |
| 7 | Обеденные столы чистые (протерты) | ✓ | |
| 8 | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений | ✓ | |
| 9 | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага | ✓ | |
| 10 | Столовая посуда без сколов и трещин | ✓ | |
| Режим работы помещений для приема пищи | | | |
| 11 | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 12 | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи | ✓ | |
| 13 | Имеется ли цикличное меню в удобном для ознакомления детьми и родителями месте? | ✓ | |
| 14 | Имеется ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте? | ✓ | |
| Рацион питания | | | |
| 15 | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования | ✓ | |
| 16 | В основном меню отсутствуют повторы блюд | ✓ | |

| | | | |
|------------------------------|---|---|--|
| 17 | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации | ✓ | |
| 18 | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей | ✓ | |
| 19 | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены | ✓ | |
| 20 | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда | ✓ | |
| 21 | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах | ✓ | |
| Культура обслуживания | | | |
| 22 | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду | ✓ | |
| 23 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит | ✓ | |
| 24 | Соответствуют ли норме органолептические свойства блюд? | ✓ | |

Член(ы) комиссии:

| | |
|--|--------------|
| | Таткина Т.И. |
| | Олегина О.В. |
| | Ирина А.А. |
| | Любова А.А. |

