

**Акт № 5**  
**проверки организации горячего питания для обучающихся**  
**МБОУ – СОШ № 29 г. Орла**  
**комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 14.01.2025 г.

Время проверки: 09-30 час.

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Рябина Г.В. – ответственный за организацию питания
2. Медолазова Е.Н. – родитель учащегося 11-а класса;
3. Гришина В.И. – родитель учащегося 5-а класса;
4. Фомина О.В. – родитель учащегося 1-а класса

составили настоящий протокол в том, что 14 января 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества 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». Все классные руководители сопровождают свои классы в столовую в соответствии с графиком питания.
2. Перед столовой дети моют руки с мылом или обрабатывают дезинфицирующим средством. За время перемены дети успевают поесть.
3. Блюда соответствуют утвержденному меню:  
салат овощной (свекла) – 60 гр., каша гречневая (150 гр.), фрикадельки с соусом (130 гр.), чай с сахаром и витамином С, хлеб. Весовое соответствие блюд выдержано. Контрольное блюдо имеется. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям.
4. Нарушений в обеденном зале не выявлено: столы чисто вытерты, используются специальные растворы для мытья столов. Стаканы, столовые приборы, тарелки чистые, без сколов.
5. Уборка в обеденном зале производится после каждого приема пищи с применением дезинфицирующих растворов.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (спец. одежда)

**ВЫВОД:** нарушений не выявлено. Опрошены (устно) ученики 1-4-х классов. Им еда нравится, теплая, вкусная. Хлеба достаточно.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Провести анкетирование учащихся 5-8-х классов с целью выяснения удовлетворенности организацией и качеством школьного питания с последующим обсуждением на совете родителей.

С актом ознакомлена: \_\_\_\_\_ зав. производством Фандеева Е.В.

Члены родительского контроля:

Рябина Г.В. \_\_\_\_\_

Медолазова Е.Н. \_\_\_\_\_

Гришина В.И. \_\_\_\_\_

Фомина О.В. - \_\_\_\_\_

*Заслушан и утвержден  
Советом родителей (прот. № 3 от 10.02.25)*

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

Дата и время проведения проверки: 14.01.2025 г.

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





Павлова Т.В. - ответственный за организ. питания  
Сорокина О.В. - родитель учащегося 12 кл.  
Тихонова В.И. - родитель учащегося 5-а кл.  
Медведева Е.Н. - родитель учащегося 112 кл.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;		
	– мылу и антисептикам;		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
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 (протертые)		
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага		
10	Столовая посуда без сколов и трещин		
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
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?		
<b>Рацион питания</b>			
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		
<b>Культура обслуживания</b>			
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:

	<u>Васильченко Т. В.</u>
	<u>Федотина О. В.</u>
	<u>Меронов Е. Н.</u>
	<u>Приглас Д. Н.</u>