

Акт № 4
проверки организации горячего питания для обучающихся
МБОУ – СОШ № 29 г. Орла
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 20.12.2024 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. Рябинина 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 20 декабря 2024 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 на перемене продолжительностью 20 минут. График питания размещен на стенде «Организация питания». Весовое соответствие блюд выдержано. Контрольное блюдо имеется.
2. Цикличное и ежедневное меню имеется и соблюдается. В меню содержится информация о количественном составе готовых блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.
3. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии. количество посадочных мест достаточное.
4. Уборка в обеденном зале производится после каждого приема пищи с применением дезинфицирующих растворов.
5. Столовая посуда без сколов и трещин, столовые приборы чистые и сухие.
6. Перед приемом пищи дети моют руки с мылом или обрабатывают дезинфицирующим средством
7. Произведено анкетирование учащихся посетивших столовую в период проверки.

ВЫВОД: комиссия установила, что организация питания и его качество соответствуют требованиям СанПиН, локальным актам школы, регулирующим питание в школе. Анкетирование прошли 27 учащихся 9-х классов. Из них: 2 ученика получают двухразовое питание; 4 человека- только завтраки и 3 – обедают. Остальные дети (18 человек) питаются через буфет. В результате анкетирования установлено, что организацией и качеством питания ученики в основном удовлетворены. Хотя не всем нравятся блюда, так как подают нелюбимую еду или невкусно готовят. Но только 7% детей (2 человека) не считают питание в школьной столовой здоровым и полноценным. В качестве пожеланий: исключить из меню рыбные котлеты (т. к. не любят эту еду) и сосиски (низкого качества). Не успевают поесть на перемене 33% учащихся – это те, которые питаются через буфет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Классным руководителям проводить беседы о полезном и правильном питании, вырабатывать навыки культуры питания.

С актом ознакомлена: _____ зав. производством Фандеева Е.В.

Члены родительского контроля:

Рябинина Г.В. – _____

Медолазова Е.Н. —

Гришина В.И. —

Фомина О.В. —

[Handwritten signatures]

*Заключение на отчетах
при директиве 24.12.2024.
(протокол № 19)*

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

Дата и время проведения проверки: 20.12.2024г.

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

Ларина Т.В. - ответственный за организацию питания
Михайлова Е.Н. - родитель ученика 4-Б класса и 7-А кл.
Ларина О.И. - родитель ученика 5-Б кл.
Степанов С.В. - родитель ученика 7-А и 9-Б 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:




