

Акт № 1
проверки организации горячего питания для обучающихся
МБОУ-СОШ № 29 г. Орла
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 05 сентября 2024 г.

Время проверки: 09-30

Цель проверки: наличие меню в обеденном зале, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение графика питания, гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися, санитарное состояние обеденного зала.

Родительский контроль в составе:

1. Рябина 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. Медолазова Е.Н. – родитель учащегося 11-а класса

Составили настоящий акт о том, что 05 сентября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Для обеспечения обучающихся горячим питанием школой заключен договор с ООО «Школьное питание». Цикличное и ежедневное меню вывешены в помещении обеденного зала для общего доступа и ознакомления.
2. Блюда соответствуют меню (картофельное пюре, рыбные биточки, салат из свежей капусты, чай с сахаром и хлеб), подаются в теплом виде. Порции соответствуют возрастным потребностям детей. Но многие дети не едят рыбные котлеты, так как не приучены к такой пище дома.
3. Прием пищи производится по графику, утвержденному директором школы, на большой перемене – 20 минут. Времени для приема пищи у детей хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
4. Для соблюдения детьми гигиены перед входом в обеденный зал имеются умывальники и мыло, в помещении столовой имеется рециркулятор.
5. Работники столовой производят раздачу пищи в спецодежде и головных уборах.
6. В обеденном зале чисто, уборка столов производится после каждого приема пищи, имеется достаточное количество посадочных мест.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям проводить дома с детьми беседы о полезном и правильном питании.

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

Члены родительского контроля:

Рябина Г.В. *Рябина*

✓ Фомина О.В. *Фомина*

Гришина В.И. *Гришина*

Медолазова Е.Н. *Медолазова*

Записан на заседании при директоре
09.09.24 (Фомин. и Г)
Гришина

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

Дата и время проведения проверки: 05 сентября 2024г.





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

Литвина Т.В. – ответственный за организ. питания
Земляна В.В. – родитель из сд 1-9 кл.
Литвина В.И. – родитель из сд 5-9 кл.
Медведева Е.И. – родитель из сд 11-9 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 (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	✓	
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:

 Рыкова Т.В.
 Федотина О.В.
 Тришина В.М.
 Меркулова Е.Н.

