

**Акт № 3**  
**проверки организации горячего питания для обучающихся**  
**МБОУ-СОШ № 29 г. Орла**

**комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 14 ноября 2024 г.

Время проверки: 15-00

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

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 14 ноября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Цикличное и ежедневное меню имеется и соблюдается. Блюда подаются в горячем виде. Весовое соответствие блюд выдержано. Контрольное блюдо имеется.
2. Уборка в обеденном зале производится после каждого приема пищи с применением дезинфицирующих растворов. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
3. Перед приемом пищи дети моют руки с мылом. Раковин достаточно.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, головные уборы), имеют все необходимые допуски.
5. Столовая посуда без сколов и трещин, столовые приборы чистые и сухие. Мармиты и холодильное оборудование исправно.
6. Ассортимент продукции, отпускаемой в буфете, разнообразен: выпечка, шоколад, соки, вода без газа, чай, салаты, гарниры, мясные блюда. Имеются все сопроводительные документы. Дети активно пользуются услугами буфета. Возможна оплата банковской картой.
7. Стиль общения работников столовой вежливый, дружелюбный.

**ВЫВОД:** комиссия установила, что организация предоставления горячего питания соответствует требованиям СанПиН, нормативно-правовым актам, регулирующим вопрос горячего питания в школах. Комиссия признала работу школьного буфета и столовой удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
2. Классным руководителям провести классные часы, посвященные правильному питанию.

С актом ознакомлены: Рябинина Г.В. зав производством Фандеева Е.В.

Члены родительского контроля:

Рябинина Г.В. 

Фомина О.В. 

Гришина В.И. 

Бибикова О.И. 

*Заместитель директора  
при директоре 18.11.24г.  
(Григорьев И.И.)*

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

Дата и время проведения проверки: 14 ноября 2024г.

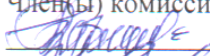

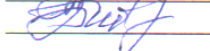

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Поповичева Т.А. - ответственный за организацию питания  
Федосеева О.В. - родитель уч-ся 7-А кл.  
Григорьева В.В. - родитель уч-ся 5-А кл.  
Григорьева О.И. - родитель уч-ся 4-Б 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?	✓	

Члены комиссии:

	Любимова Т.Д.
	Поткина О.В.
	Григорьева А.Н.
	Любимова О.И.

