

Акт № 6

по итогам проведения родительского контроля питания в
МАОУ СОШ №1

12.02.2024г.

Время: 10.30

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МАОУ СОШ №1, организация горячего питания школьной столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Захарова М.В.

Прядко О.С.

Кирилова М. А.

составили настоящий акт в том, что был проведен родительский контроль по организации горячего питания школьной столовой МАОУ СОШ №1 г. Туриенска.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак №2, старшим школьникам -обед; 2 смена получает обед;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, в обеденном зале висит график посещения столовой учащимися;
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
- уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.
- обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркованную тару для чистой и использованной ветоши;
- в обеденном зале на видном месте расположено меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии блюд. Все порции соответствуют норме;
- при дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям
- блюда на столах для учащихся соответствуют температурным требованиям;
- медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

- организация питания: у входа в столовую установлены раковины для мытья рук и электрические сушки для рук, имеется жидкое мыло и антисептик. Классные руководители обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов оставляют меньше отходов.
- На раздаче выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МАОУ СОШ №1 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Бирюкова Е.Н.

Захарова И.В.

Фриденко О.С.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 12.02.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Фирсова И.Н. - руководитель 19 кп.

Закарова С.В. - руководитель 2а кп

Предко О.С. - руководитель 3д кп

Михаил

София

Ольга

	Вопрос Да/нет	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню?	✓	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		✓
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓