

## Акт № 8

по итогам проведения родительского контроля питания в  
МАОУ СОШ №1

20.03.2024г.

Время: 09.30

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

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Верешина М А  
Золотова Л В  
Зверко О С  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11класс, 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 СаНиНами,
- 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 промаркированную 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 мыть рук и электрические сушилки 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:

Вирникова М. А. М. П.  
Захарова М. В. З. П.  
Трунов С. С. М. П.

## Оценочный лист

Дата проведения проверки: \_\_\_\_\_

Инициативная группа, проводившая проверку:

\_\_\_\_\_ *Иримова М.А.* \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ *Захарова М.В.* \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ *Терехов АС* \_\_\_\_\_

	Вопрос Да/нет	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню?		
2	Вывешено ли цикличное 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 цикличным 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?		