

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №1 имени В.А.Малых

АКТ ПРОВЕРКИ № 2
комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МАОУ СОШ №1 на октябрь-май 2024-2025 уч. г. Организация в школьной столовой горячего питания для обучающихся МАОУ СОШ №1.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовленной пищи, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися.

Дата проверки: 28.11.2024г.

Время проверки: с 11 час. 30 мин. до 12 час. 10 мин.

Проверку провели: члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Кирилова М.А.,родитель 2 «А» класса

Захарова М.В.,родитель 2 «А» класса

Прядко О.С., родитель 4 «Б» класса

При проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Леонтьева В.Н.

В ходе проверки установлено:

В школьной столовой на 28.11.2024 года было вывешено меню, в котором предложено: Салат из св. огурцов с зеленым укропом и маслом растительным-90 гр., курица по-тайски-250 гр., чай с лимоном и сахаром-200 гр., хлеб пшеничный витаминизированный и хлеб ржаной.

Члены комиссии провели контрольное взвешивание и дегустацию блюд. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Был осуществлен контроль ведения документации по дегустации готовых блюд (журнал бракеража готовой продукции), записи в журнал вносятся регулярно, результаты органолептической оценки блюд утверждены подписями бракеражной комиссии.

Проверено санитарное состояние обеденного зала и пищеблока.

Санитарное состояние помещений удовлетворительное. Имеется достаточное количество посуды. Состояние посуды удовлетворительное.

Проверена организация питания: классные руководители обращают внимание детей, что перед едой необходимо мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электрополотенца, используют дезинфицирующие средства.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (халаты, чепцы, перчатки).


В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы и следят за поведением в столовой.


Количество отходов после приема пищи минимальное.


Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Зав.столовой следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Рекомендации: Рекомендовать родителям проводить дома беседы с детьми о полезном правильном питании.

Члены комиссии родительского контроля:


_____/Кирилова М.А./


_____/Захарова М.А./


_____/Прядко О.С./

Приложения к акту:

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 1 л., в 1 экз.

С актом проверки ознакомлена, копию акта получила:

Ответственный за организацию питания /Леонтьева В.Н./

Приложение
к акту № 1 от 28.11.2024

**Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**


Дата и время проведения проверки: 23.10.2024 с 15 час. 30 мин. до 16 час. 15 мин. обед

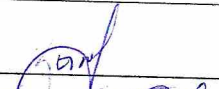
Члены Комиссии, проводившие проверку: Кирилова М.А., родитель 2 «А» класса; Захарова М.В. родитель 2 «Б» класса; Прядко О.С., родитель 4 «Б» класса


№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	да	
	– к раковинам для мытья рук;	да	
	– мылу и антисептикам;	да	
	– средствам для сушки рук	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
Рацион питания			

13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	да	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		нет
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Члены комиссии родительского контроля:

 _____ /Кирилова М.А./

 _____ /Захарова М.А./

 _____ /Прядко О.С./