

Акт №20
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся 1-4 классов школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 17.04.2024 г.

Время проверки: 8ч30мин -9ч.00мин

Цель проверки: Организация и контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований

Родительский контроль в составе:

1.Лымарь Елены Владимировны, директора МОУ ОШ №104

2.Дышаевой Марины Юрьевны, зам.директора МОУ ОШ №104

3.Давыдовой Светлана Владимировны- ответственной за организацию питания

4.Гришиной Олеси Ивановны- представителя родительской общественности

5. Федотовой Натальи Юрьевны- представителя родительской общественности,

6.Дубины Ирины Сергеевны- представителя родительской общественности,

составили настоящий протокол в том, что 17.04.2024 года родительским контролем была проведен контроль за организацией и соблюдением санитарно-гигиенических требований

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Школьной столовой на было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов 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.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чисткой овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МОУ ОШ №104 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс

.Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар

Змиев

Змиевская В.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Лымарь Елена Владимировна _____
2. Дышаева Марина Юрьевна _____ *М. Дышаева*
3. Давыдова Светлана Владимировна _____ *С. Давыдова*
4. Гришина Олеся Ивановна _____ *О. Гришина*
5. Федотова Наталья Юрьевна _____ *Н. Федотова*
6. Дубина Ирина Сергеевна _____ *И. Дубина*

ЧЕК-ЛИСТ №20

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации: МОУ ОШ №104

Дата и время заполнения:

17.04.2014 8ч30-9ч00

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Ромашова МО, зам. директора
Зимовская ВВ, медсестра
Колосова ТВ, повар

Ф.И.О. родителей

Куртова НО
Дубина ИС
Тришина АВ

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	+	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	+	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	+	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	+	
5. Зал приема пищи чистый	+	
6. Обеденные столы чистые (протертые)	+	
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	+	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	+	
9. Основное блюдо горячее	+	
10. Наличие профессионального образования у поваров	+	







ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	+	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	+	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	+	
4. Наличие медкнижек у персонала столовой	+	

Дополнения (замечания):

Замечания не выявлены

Подпись участников мониторинга:

<u></u> (Ф.И.О.)	<u>Ромашова МО</u> (расшифровка)
<u></u> (Ф.И.О.)	<u>Зимовская ВВ</u> (расшифровка)
<u></u> (Ф.И.О.)	<u>Колосова ТВ</u> (расшифровка)
<u></u>	<u>Куртова НО</u>
<u></u>	<u>Дубина ИС</u>
<u></u>	<u>Тришина АВ</u>