

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

Дата проверки: 18.10.2024 г.

Время проверки: 8ч30мин - 9ч.00мин

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работников столовой, педагогов и обучающихся. Организация и контроль за питанием учащихся (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания);

Родительский контроль в составе:

1.Лымарь Елены Владимировны - директора МОУ ОШ №104

2.Василько Ирина Анатольевна, зам директора МОУ ОШ №104

3.Давыдова Светлана Владимировна - ответственный за организацию питания

4.Григорий Алесей Иванович - представителя родительской общности

5. Федотовой Натальи Юрьевны - представителя родительской общности,

6.Просвириной Марии Вячеславовны - представителя родительской общности.

составили настоящий протокол в том, что 18.10. 2024 года родительским контролем была проведена проверка соответствия блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся. Организация и контроль за питанием учащихся (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания)

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 соблюдаются требования санитарных правил по часам порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления 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 также шкафом для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветку промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя специально отведенных мест, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указаны 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, чистке овощей, готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены мыльные 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 и 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 из партии приготовленных блюд.
- Запрещается продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организацией питания учащихся.

Вывод: в МОУ ОШ №104 организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С протоколом комиссии ознакомлена *Зинь* (шеф-повар Зиньская В.В.
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Пышварь Елена Владимировна *Е.П.*
2. Василейко Ирина Анатольевна *И.В.*
3. Давыдова Светлана Владимировна *С.Д.*
4. Гришина Аляся Ивановна *А.Г.*
5. Федотова Наталья Юрьевна *Н.Ф.*
6. Просвирина Мария Вячеславовна *М.П.*

ЧЕК-ЛИСТ № 4

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации: МОУ ОШ №104

Дата и время заполнения:

15.10.2024 6.50 - 5.00

Участники проведения мониторинга:

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

Васильев Г.И. - зам. зав. школой
Зинченко В.И. - зам. зав. школой

Ф.И.О. родителей

Григорьев И.И.
Григорьев И.И.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

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 столешных приборах
5. Зал приема пищи чистый
6. Обеденные стулья чистые (протертые)
7. Служебная 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 повара

ДА	НЕТ
☒	☐
☒	☐
☒	☐
☒	☐
☒	☐
☒	☐
☒	☐
☒	☐
☒	☐
☒	☐

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ:

1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню
2. Наличие маркировки на ушковке продукта
3. Отсутствие продукта с истекшим сроком годности
4. Наличие мелкишек у персонала столовой

ДА	НЕТ
☒	☐
☒	☐
☒	☐
☒	☐

Дополнения (замечания):

Замечаний нет

Подпись участников мониторинга:

Васильев Г.И. (подпись)	Зинченко В.И. (подпись)
Григорьев И.И. (подпись)	Григорьев И.И. (подпись)
Григорьев И.И. (подпись)	Григорьев И.И. (подпись)
Григорьев И.И. (подпись)	Григорьев И.И. (подпись)
Григорьев И.И. (подпись)	Григорьев И.И. (подпись)