

Акт №5
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся 8-9 классов
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 23.10.2024 г.

Время проверки: 11ч45мин - 12ч 00мин

Цель проверки: соответствие 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)

Родительский контроль в составе:

1.Лымарь Елены Владимировны, директор МОУ ОШ №104

2.Василенко Ирины Анатольевны, зам.директора МОУ ОШ № 104

3.Давыдовой Светланы Владимировны - ответственный за организацию питания

4.Грипичной Алеси Ивановны - представителя родительской ответственности

5. Федотовой Натальи Юрьевны- представителя родительской ответственности

6.Просвириковой Марии Вячеславовны- представителя родительской ответственности,

составили настоящий протокол в том, что 23.10. 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 массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, содержанию потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технологии 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 шкафами 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 посуду и примакированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя специально отведенных местах, 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 прикасаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или хуртка, брички, голландская 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 при приготовлении готовых блюд.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба из каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МОУ ОШ №161 организовано предоставление горячего питания школьникам с 8 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С протоколом комиссии ознакомлена: *2007* шеф-повар Змицкая В.В.
Родительский контроль, в составе с протоколом ознакомлена:

- | | | | |
|-----------------------------------------|-------------|-------|-------|
| 1. Лымарь Елена Владимировна _____ | <i>2007</i> | _____ | _____ |
| 2. Васильева Ирина Анатольевна _____ | <i>2007</i> | _____ | _____ |
| 3. Давыдова Светлана Владимировна _____ | <i>2007</i> | _____ | _____ |
| 4. Гришина Алеся Ивановна _____ | <i>2007</i> | _____ | _____ |
| 5. Федотова Наталья Юрьевна _____ | <i>2007</i> | _____ | _____ |
| 6. Просвирина Мария Вячеславовна _____ | <i>2007</i> | _____ | _____ |

ЧЕК-ЛИСТ 65

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации: МОУ ОИИ №104

Дата и время заполнения:

23.10.2021

6.11.2021 - 11.2021

Участники проведения мониторинга:

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

И.О. Сидорова И.И. / Т.В. / С.В. / С.В. / С.В. / С.В.

Ф.И.О. родителей

Иванова И.И. / Сидорова С.С. / Сидорова С.С.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	
7. Слепозежла у персонала столовая чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	
9. Основные блюда горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	
10. Наличие профессионального образования у повара	<input checked="" type="checkbox"/>	

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	
2. Наличие маркировки на упаковке продукта	<input checked="" type="checkbox"/>	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	
4. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	

Дополнения (замечания):

Замечаний нет

Подпись участников мониторинга:

Иванова И.И. / И.И.
 (Ф.И.О.) / (подпись)
Сидорова С.С. / С.С.
 (Ф.И.О.) / (подпись)
Сидорова С.С. / С.С.
 (Ф.И.О.) / (подпись)
Иванова И.И. / И.И.
 (Ф.И.О.) / (подпись)