

**Акт № 5**

**проверки организации в школьной столовой горячего питания  
для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 27.10.2023 г.

Время проверки: 8ч30мин-9ч

**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, директора МОУ ОШ №104

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

3. Давыдовой Светланы Владимировны - ответственный за организацию питания

4. Гришиной Алеси Ивановны - представитель родительской общественности

5. Федотовой Натальи Юрьевны - представитель родительской общественности,

6. Дубина Ирины Сергеевны - представитель родительской общественности,  
оставили настоящий протокол в том, что 27.10. 2023 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 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 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, чистке 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 : *Змиев* шеф-повар Змиевская В.В.  
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1 Лымарь Елена Владимировна \_\_\_\_\_  
2 Дышаева Марина Юрьевна \_\_\_\_\_  
3.Давыдова Светлана Владимировна \_\_\_\_\_  
4. Гришина Алеся Ивановна \_\_\_\_\_  
5. Федотова Наталья Юрьевна \_\_\_\_\_  
6.Дубина Ирина Сергеевна \_\_\_\_\_



**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проведения мониторинга качества организации питания**  
**(Родительский контроль)**

Название образовательной организации: **МОУ ОШ №104**

Дата и время заполнения:

**27.10.2023**

Участники проведения мониторинга:

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

**Домашева М.Ю. зам. дир. по**  
**Зиневская В.В. зам. повара**  
**Колосовская Т.В. зам. повара**

Ф.И.О. родителей

**Фертова Н.Ю.**  
**Будина И.С. Трещина А.М.**

**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"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню                                                                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Отсутствуют сколы на столовой посуде                                                                                                          | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Отсутствует влага на столовых приборах                                                                                                        | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Зал приема пищи чистый                                                                                                                        | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Обеденные столы чистые (протертые)                                                                                                            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная                                                                                              | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. Основное блюдо горячее                                                                                                                        | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. Наличие профессионального образования у поваров                                                                                              | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

**ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ**

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

Дополнения (замечания):

**Замечаний нет**

Подпись участников мониторинга:

**Домашева М.Ю.** (Ф.И.О.) **[Подпись]** (расшифровка)  
**Зиневская В.В.** (Ф.И.О.) **[Подпись]** (расшифровка)  
**Колосовская Т.В.** (Ф.И.О.) **[Подпись]** (расшифровка)  
**Фертова Н.Ю.** (Ф.И.О.) **[Подпись]** (расшифровка)  
**Будина И.С.** (Ф.И.О.) **[Подпись]** (расшифровка)  
**Трещина А.М.** (Ф.И.О.) **[Подпись]** (расшифровка)  
**Давыдова С.В.** (Ф.И.О.) **[Подпись]** (расшифровка)