

**Акт №8**  
**проверки организации в школьной столовой горячего питания**  
**для обучающихся 5-6 классов школы**  
**комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 11.12.2023 г.

Время проверки: 11ч00мин -11ч.30мин

**Цель проверки:** Организация и контроль за питанием учащихся (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания)

**Родительский контроль в составе:**

1.Льмарь 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 Алеси Ивановны- представителя родительской общественности

5. Федотовой Натальи Юрьевны- представителя родительской общественности,

6.Дубины Ирины Сергеевны- представителя родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 11.12. 2023 года родительским контролем была проведена проверка 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)

**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, 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 5 по 6 класс

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар *З.В.* Змиевская В.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- 1.Лымарь Елены Владимировны \_\_\_\_\_ *Л*
- 2.Дышаевой Марины Юрьевны \_\_\_\_\_ *М.Дышаева*
- 3.Давыдовой Светлана Владимировны \_\_\_\_\_ *С.Давыдова*
- 4.Гришиной Алеси Ивановны \_\_\_\_\_ *А.Гришина*
5. Федотовой Натальи Юрьевны \_\_\_\_\_ *Н.Федотова*
- 6.Дубины Ирины Сергеевны \_\_\_\_\_ *И.Дубина*

**ЧЕК-ЛИСТ №8**

**проведения мониторинга качества организации питания  
(Родительский контроль)**

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

Дата и время заполнения:

*11.12.2023*

Участники проведения мониторинга:

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

*Волгарьва СВ зам. директора  
Зинькина ВВ инспектор  
Климова АС учитель нач. классов*

Ф.И.О. родителей

*Дубина ИС  
Тришкина АИ  
Фуртова ИА*

**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 ПИЦЕБЛОКА 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):

*В холл привезли замоченный на ночь хлеб*

Подпись участников мониторинга:

*Ирина Волгарьва СВ* (Ф.И.О.) *Волгарьва СВ* (расшифровка)  
*Зинькина ВВ* (Ф.И.О.) *Зинькина ВВ* (расшифровка)  
*Фуртова ИА* (Ф.И.О.) *ИА* (расшифровка)  
*Дубина ИС* (Ф.И.О.) *ИС* (расшифровка)  
*Тришкина АИ* (Ф.И.О.) *АИ* (расшифровка)  
*Климова АС* (Ф.И.О.) *АС* (расшифровка)