

Акт №13
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся 7-9 классов школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 26.01.2024 г.

Время проверки: 11ч45мин -12ч.00мин

Цель проверки: Проверка соответствия реализуемых блюд, утвержденному меню.
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся.

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 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 26.01 2024 года родительским контролем была проведена проверка соответствие блюд утвержденному меню. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся.

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 7 по 9 класс

Члены комиссии обратили внимание на:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-технологическое содержание помещения для приёма пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистого халата или фартука, головного убора, рабочей обуви.

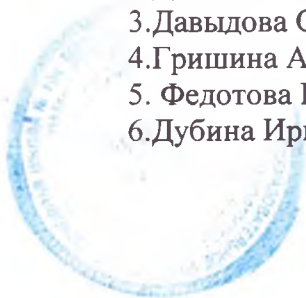
Замечаний не было выявлено

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар Змиевская В.В. *Змиев*

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

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



ЧЕК-ЛИСТ w13

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

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

Дата и время заполнения:

26.01.2024 11ч 45-12ч 00

Участники проведения мониторинга:

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

Догинаева М.Ю. зам. директора
Зимовская В.В. инсп. повар
Настаскина Т.В. инсп. повар

Ф.И.О. родителей

Федотова М.Ю.
Будина И.С.
Трещина А.А.

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. Спецдежда 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):

Подпись участников мониторинга:

Догинаева М.Ю. (Ф.И.О.) Догинаева (расшифровка)
Зимовская В.В. (Ф.И.О.) Зимовская (расшифровка)
Настаскина Т.В. (Ф.И.О.) Настаскина (расшифровка)
Федотова М.Ю. (Ф.И.О.) Федотова (расшифровка)
Будина И.С. (Ф.И.О.) Будина (расшифровка)
Трещина А.А. (Ф.И.О.) Трещина (расшифровка)