

Акт №15
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся 1-4 классов школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 17.02.2024 г.

Время проверки: 8ч30мин -9ч.00мин

Цель проверки: Организация и контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований

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 17.02.2024 года родительским контролем была проведен контроль за организацией и соблюдением санитарно-гигиенических требований

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 1 по 4 класс

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

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 *1/5*

проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации: МОУ ОШ №104

Дата и время заполнения:

17.01.2014 8:30. 5 ч

Участники проведения мониторинга:

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

*Буршаева И.И. зам. директора
Калашарова Т.В. уч. кабинет
Зимовская И.В. зав. каф. - лаборант*

Ф.И.О. родителей

*Трошкин М.А.
Фротова И.В.
Тришина И.В.*

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

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

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<i>+</i>	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<i>+</i>	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<i>+</i>	
4. Наличие медкнижек у персонала столовой	<i>+</i>	

Дополнения (замечания):

Замечаний не было

Подпись участников мониторинга:

<i>И.И. Буршаева</i> (Ф.И.О.)	<i>Буршаева И.И.</i> (расшифровка)
<i>Т.В. Калашарова</i> (Ф.И.О.)	<i>Калашарова Т.В.</i> (расшифровка)
<i>И.В. Зимовская</i> (Ф.И.О.)	<i>Зимовская И.В.</i> (расшифровка)
<i>М.А. Трошкин</i> (Ф.И.О.)	<i>Трошкин М.А.</i> (расшифровка)
<i>И.В. Фротова</i> (Ф.И.О.)	<i>Фротова И.В.</i> (расшифровка)
<i>И.В. Тришина</i> (Ф.И.О.)	<i>Тришина И.В.</i> (расшифровка)