

Акт №16
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся 7-9 классов школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 26.02.2024 г.

Время проверки: 11ч45мин -12ч.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 26.02.2024 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 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, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, 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

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

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 16

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

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

Дата и время заполнения:

26.02.2017 11:45 - 12:00

Участники проведения мониторинга:

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

Домашева М.Ю. зам. директора
Зимина В.В. шеф-повара
Иванова Т.С. шеф-повара

Ф.И.О. родителей

Фромова Н.Ю.
Курцова А.А.
Черноур. М.В.

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 (протерты)	+	
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):

Замечаний не выявлено

Подпись участников мониторинга:

<u>Иванова Т.С.</u> (Ф.И.О.)	<u>Домашева М.Ю.</u> (расшифровка)
<u>Зимина В.В.</u> (Ф.И.О.)	<u>Зимина В.В.</u> (расшифровка)
<u>Иванова Т.С.</u> (Ф.И.О.)	<u>Иванова Т.С.</u> (расшифровка)
<u>Фромова Н.Ю.</u> (Ф.И.О.)	<u>Фромова Н.Ю.</u> (расшифровка)
<u>Курцова А.А.</u> (Ф.И.О.)	<u>Курцова А.А.</u> (расшифровка)
<u>Черноур. М.В.</u> (Ф.И.О.)	<u>Черноур. М.В.</u> (расшифровка)