

Акт №23
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся 1-4 классов школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 20.05.2024 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 20.05.2024 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- 4 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

Змиев

Змиевская В.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Лымарь Елена Владимировна *Л*
2. Дышаева Марина Юрьевна *Дышаева*
3. Давыдова Светлана Владимировна *Дав*
4. Гришина Олеся Ивановна *Гриш*
5. Федотова Наталья Юрьевна *Фед*
6. Дубина Ирина Сергеевна *Дубина*

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

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

Дата и время заполнения:

20.05.2014 11:45-12:00

Участники проведения мониторинга:

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

Домашева М.В. зам. директора
Зиньковская Е.В. chef-повар
Каназарова Т.В. зам. зав. к/х

Ф.И.О. родителей

Дроздова К.Ю.
Дудина И.С.
Тримица А.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 (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):

Замечаний не выявлено

Подпись участников мониторинга:

<u>М.В. Домашева</u> (Ф.И.О.)	<u>Домашева М.В.</u> (расшифровка)
<u>Е.В. Зиньковская</u> (Ф.И.О.)	<u>Зиньковская Е.В.</u> (расшифровка)
<u>Т.В. Каназарова</u> (Ф.И.О.)	<u>Каназарова Т.В.</u> (расшифровка)
<u>К.Ю. Дроздова</u> (Ф.И.О.)	<u>Дроздова К.Ю.</u> (расшифровка)
<u>И.С. Дудина</u> (Ф.И.О.)	<u>Дудина И.С.</u> (расшифровка)
<u>А.В. Тримица</u> (Ф.И.О.)	<u>Тримица А.В.</u> (расшифровка)