

**Акт № 7**

**проверки организации в школьной столовой горячего питания  
для обучающихся 8-9 классов  
комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 25.11.2024 г.

Время проверки: 11ч45мин-12ч

**Цель проверки:** соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение требований для работников столовой, педагогов и обучающихся Организация и контроль за питанием учащихся (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания)

**Родительский контроль в составе:**

1.Льмарь Елена Владимировна, директора МОУ ОШ №104

2.Насилейко Ирины Анатольевны, зам.директора МОУ ОШ №104

3.Давыдовой Светланы Владимировны - ответственной за организацию питания

4.Гришиной Алеси Ивановны - представителя родительской общественности

5.Федотовой Натальи Юрьевны- представителя родительской общественности.

6.Просвириной Марии Вячеславовны- представителя родительской общественности

оставили настоящий протокол в том, что 25.11. 2024 года родительским контролем проведена проверка соответствия 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:

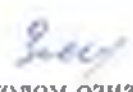
- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников
- Школьной столовой на было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их питательной и энергетической ценности, суточной потребности в основных питательных микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами в печах соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафом для ее хранения раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специальные средства.

выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

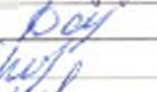
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чисткой овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытье посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, шапочка, 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, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов, 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 учащимся 8 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. Пымарь Елена Владимировна
2. Василейко Ирина Анатольевна
3. Давыдова Светлана Владимировна
4. Гришина Алёся Ивановна
5. Федотова Наталья Юрьевна
6. Просвирина Мария Вячеславовна


# ЧЕК-ЛИСТ № 7

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

название образовательной организации: МОУ ОШ №104

дата и время заполнения:

25.11.2024 11:24:57 12.2.00 мин

Участники проведения мониторинга:

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

Васильева И.И. зам. дир. по питанию  
Ильинская А.С. зам. зав. школой  
Зинченко В.В. зам. зав. школой

Ф.И.О. родителей

Перетово И.И.  
Третьякова А.И.  
Третьякова А.И.

## ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

|                                                                                                                                                  | ДА |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Наличие ежедневного меню с указанием веса объема блюд и кулинарных изделий                                                                    | ✓  |
| 2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню                                                                                     | ✓  |
| 3. Отсутствуют капли 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 нет

Подпись участников мониторинга:

Васильева И.И. (Ф.И.О.)  
Зинченко В.В. (Ф.И.О.)  
Ильинская А.С. (Ф.И.О.)  
Перетово И.И. (Ф.И.О.)  
Третьякова А.И. (Ф.И.О.)  
Третьякова А.И. (Ф.И.О.)