

**Акт №8**  
**проверки организации в школьной столовой горячего питания**  
**для обучающихся 5-6 классов школы**  
**комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 12.12.2024 г.

Время проверки: 11ч00мин - 11ч.30мин

**Цель проверки:** Организация и контроль за питанием учащихся (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания)

**Родительский контроль в составе:**

1. Лымарь Елены Владимировны, директора МОУ ОШ №104

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

3. Давыдовой Светланы Владимировны - ответственной за организацию питания

4. Гришиной Алеси Ивановны - представителя родительской общности

5. Федотовой Натальи Юрьевны- представителя родительской общности,

6. Просвировой Марии Вячеславовны- представителя родительской общности,

составили настоящий протокол в том, что 12.12. 2024 года родительским контролем были проведена проверка соответствие 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 1- 9 классов.
- Школьной столовой на бытовое предложение 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 приготовления 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 емкость и промаркированную тару для чистой и использованной воды
- 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, разделке 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 за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организационным питанием учащихся.

**Вывод:** в МОУ ОШ №104 организованное предоставление горячего питания школьников с 5 по 6 класс

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

С протоколом комиссии ознакомлена:

шеф-повар *В.В. Змиенская* Змиенская В.В.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

1. Лымарь Елена Владимировна \_\_\_\_\_
2. Василько Ирина Анатольевна \_\_\_\_\_
3. Давыдова Светлана Владимировна \_\_\_\_\_
4. Гришина Алеся Ивановна \_\_\_\_\_
5. Федотова Наталья Юрьевна \_\_\_\_\_
6. Проснирова Мария Вячеславовна \_\_\_\_\_

# ЧЕК-ЛИСТ *и ф*

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

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

дата и время заполнения:

*12.12.2014 11:20 - 11:30*

участники проведения мониторинга:

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

*Кашлева И.А. зам. директора  
Маноарова Т.В. зам. директора*

Ф.И.О. родителей

*Перетова И.Ю.  
Тришина А.И.  
Турецкая Т.И.*

## ПРОВЕРКА ПО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием весовых норм блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сылы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протерты)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража, блюд, подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у повара	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## ПРОВЕРКА БИЦЕВЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Наличие медкнижек у персонала за столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

*Замечаний нет*

Подпись участников мониторинга:

<i>Кашлева И.А.</i> <small>(Ф.И.О.)</small>	<i>И.Ю.</i> <small>(расшифровка)</small>
<i>Маноарова Т.В.</i> <small>(Ф.И.О.)</small>	<i>Т.И.</i> <small>(расшифровка)</small>
<i>Перетова И.Ю.</i> <small>(Ф.И.О.)</small>	<i>И.Ю.</i> <small>(расшифровка)</small>
<i>Тришина А.И.</i> <small>(Ф.И.О.)</small>	<i>А.И.</i> <small>(расшифровка)</small>
<i>Турецкая Т.И.</i> <small>(Ф.И.О.)</small>	<i>Т.И.</i> <small>(расшифровка)</small>