

Акт №10
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся 8-9 классов школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 26.12.2024 г.

Время проверки: 11ч45мин -12ч.00мин

Цель проверки: 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.Засялейко 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

составили настоящий протокол в том, что 26.12.2024 года родительским контролем была 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 платовом 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 приготовления блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в соответствии с требованиями 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 специальную 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 пидном 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, чисткой овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брезентовый 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 школьникам 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 8-7 Змиевская В.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлена:

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

ЧЕК-ЛИСТ 210

проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации: МОУ ОШ №104

Дата и время заполнения:

20.12.2023 11.30 - 12.00

Участники проведения мониторинга:

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

Зинькина И.А. (бракер) Шенф - проверка
Касилов И.А. (бракер) Зинькина И.А. (бракер)
Касилов И.А. (бракер) Шенф - проверка

Ф.И.О. родителей

Резцова Ю.А.
Фролова И.А.
Тришина А.И.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема 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 сколы 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 (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Снеподежда 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, имеются 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 ПИЩЕБЛОКА 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 меднижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Замечаний нет

Подпись участников мониторинга:

Касилов И.А. (бракер) Шенф - проверка
 Зинькина И.А. (бракер) Зинькина И.А.
 Касилов И.А. (бракер) Шенф - проверка
 Резцова Ю.А. (родитель)
 Тришина А.И. (родитель)
 Фролова И.А. (родитель)