



Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ №34

Спичакова А.А

АКТ №5

по итогам проведения родительского контроля питания

17.01.2023

Цель проведения родительского контроля:

Система работы школьной столовой по организации горячего питания учащихся.
Соблюдение санитарно-гигиенических норм.

Комиссия в составе:

Чупрова А.А.- представитель родителей 5 «У» класса;
Цынтило А.С.-представитель родителей 10 «Б» класса;
Осуществили проверку школьной столовой.

Комиссией были осмотрены помещения: обеденный зал, комната гигиены.

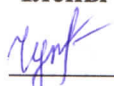
- 1) Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии .
При взвешивании было зафиксировано соответствие норм выдаваемых блюд ученикам.
При дегустации представители родителей отметили что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 2) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 3) Обеденные столы для учеников накрыты аккуратно и эстетично. Накрытие столов производят сотрудники поставщика питания.
- 4) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.
- 5) Уборка обеденного зала 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.
- 6) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах и к/калориях блюд.
- 7) Персонал одет в специальную одежду (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь с задниками, маска, резиновые перчатки).
- 8) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Внешний вид школьной столовой соответствует САНПИН: столы чистые , соответствуют нормам. Учащиеся посещают столовую согласно графика. Все ученики моют руки перед едой, соблюдают санитарные правила.

Вывод:

- 1.Считать организацию горячего питания в школьной столовой на должном уровне.
- 2.Предоставлять информацию о горячем питании в школе родителям на родительских собраниях, заседаниях Управляющего Совета школы.
- 3.Осуществлять постоянный контроль за организацией процесса питания детей и качеством приготовления продукции.
- 4.Продолжать формировать культуру питания.

Члены комиссии родительского контроля:

 :/Чупрова А.А./

 :/Цынтило А.С./

Отзыв о посещении школьной столовой.

Мы родители 10Б,5У класса, посетили школьную столовую 17.01. _____ 2023г.

Во время посещения мы присутствовали на обеде _____

Предусмотренные блюда меню: соответствуют _____

ввешенную меню в обеденной зоне на стенде

Наши предложения, пожелания и отзывы школе по поводу организации питания:

Все как всегда на высшем уровне. Единственное пожела-
ние добавить в меню разнообразие фруктов.

Родители 10Б,5У класса.

Асют _____ / Зантеев А.С /

Сун _____ / Мурова Л.А /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

**Оценочный лист
проверки организации питания в МАОУ СОШ №34**

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	

14	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>