

Акт проверки № 8

комиссии родительского контроля за организацией питания
и качеством горячего питания обучающихся

МБОУ «Нижнежуравская ООШ»

Дата проведения проверки 27 апреля 2024,

Время 10.00

Место проведения проверки школьная столовая по ул. Мира, 16

Цель: проверка организации горячего питания в школьной столовой, соответствие блюд утверждённому меню, соблюдения санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Членами комиссии родительского контроля за организацией питания и качеством горячего питания в составе:

Рябошеникова Н. Д. - член род. комитета 1 кл.
Бессонная Е. А. - член род. комитета 2 кл.
Мельникова Ю. В. - отв. за питание в ОУ

проведена проверка школьной столовой МБОУ «Нижнежуравская ООШ».

На момент проверки установлено:

№	Критерии качества организации горячего питания	Оценка
1	Наличие утверждённого и согласованного циклического меню в столовой (да, нет)	+
2	Наличие в обеденном зале фактического меню, утверждённого руководителем школы, его соответствие двухнедельному меню по составу и массе порций (да, нет)	+
3	Органолептическая оценка, температура блюд (по шкале 1-5)	5
4	Соответствует ли масса порций на раздаче, заявленному выходу блюд по меню (да, нет)	+
5	Качество мытья посуды (по шкале 1-5)	5
6	Наличие посуды со сколами, наличие непросушенных столовых приборов (да, нет)	+
7	Своевременность накрытия столов к приходу обучающихся в столовую (да, нет)	+
8	Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой спецодежды, перчаток, масок, отсутствие украшений) (да, нет)	+
9	Индекс несъедобности блюд (по шкале 1-5)	4
10	Наблюдают ли классные руководители за культурой питания классов во время приёма пищи (да, нет)	+

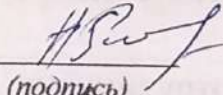
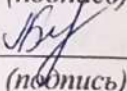
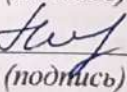
11	Результаты выборочного опроса обучающихся об удовлетворённости ассортиментом и качеством приготовленных блюд (по шкале 1-5)	5
12	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися (исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения, дозаторов с мылом, бумажных или электрополотенец) (да, нет)	+
13	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал (да, нет)	+
14	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха) (да, нет)	+
15	Наличие салфеток на столах (да, нет)	+
16	Наличие графика работы школьной столовой (да, нет)	+
17	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации школьного питания (да, нет)	+
18	Предоставляется ли бесплатное двухразовое питание для обучающихся с ОВЗ (да, нет)	+

Выводы:

Питание в школьной столовой организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Организован контроль за качеством приготовления блюд.

Рекомендации:

Члены комиссии:

- | | | |
|--|--|----------------------------|
| 1. Член поп. ком. 1 кл.
(должность) | 
(подпись) | Любимченкова Н.Д.
(ФИО) |
| 2. Член поп. ком. 2 кл.
(должность) | 
(подпись) | Бессонова Е.А.
(ФИО) |
| 3. Отв. за питание в ОУ
(должность) | 
(подпись) | Мельникова Н.В.
(ФИО) |