

Акт проверки № 7

комиссии родительского контроля за организацией питания
и качеством горячего питания обучающихся
МБОУ «Нижнежуравская ООШ»

Дата проведения проверки 31.09.2022

Время 10.00

Место проведения проверки 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:

1. Мельникова Татьяна Алексеевна (пред. род. ком.)
2. Мишкина Ирина Викторовна (пред. род. ком.)
3. Мельникова Юлия Викторовна (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)	5
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 электрополотенц) (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 учащихся 1-4 классов осуществлялось в соответствии с нормативными требованиями. Администрация школы осуществляла контроль за качеством приготовления пищи: раскладкой продуктов, формой подачи продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд.

Рекомендации:

С целью улучшения качества питания школьники будут активно участвовать в мониторинге удовлетворенности качеством школьного питания. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды, спецодеждой.

Члены комиссии:

1. Член ред. комитета Зев.  Меньшикова Т.А.
(должность) (подпись) (ФИО)
2. Член ред. комитета Гол.  Меньшикова И.В.
(должность) (подпись) (ФИО)
3. Отв. за питание БОУ  Меньшикова И.В.
(должность) (подпись) (ФИО)