

Акт проверки № 9

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

Дата проведения проверки 24.05.2022г.

Время 10⁰⁰

Место проведения проверки школьная столовая 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. Член родительского комитета 1кл. - Красильникова Д.А.
2. Член родительского комитета 4кл. - Слободянская А.П.
3. Ответственной за организацию питания в школе - Мальшикова Ю.В.

проведена проверка школьной столовой МБОУ «Нижежуравская ООШ».

На момент проверки установлено:

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

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

Выводы:

1. Соблюдаются санитарно-гигиенические нормы.
2. Меню соответствует двухразовому меню по массе порции и составу.
3. Нарушений не выявлено.

Рекомендации: —

Члены комиссии:

- | | | |
|--|------------|----------------------------|
| 1. <u>Член ред. ком. 1кл</u>
(должность) (подпись) (ФИО) | <u>Киш</u> | <u>Краснянская О. А.</u> |
| 2. <u>Член ред. ком. 4кл.</u>
(должность) (подпись) (ФИО) | <u>Сид</u> | <u>Славгородская А. П.</u> |
| 3. <u>Отв. за пит. в шк.</u>
(должность) (подпись) (ФИО) | <u>Киш</u> | <u>Мельникова Н. В.</u> |