

Акт проверки № 2

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

Дата проведения проверки 16.10.2023.

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:

Робиненкова Н.В. (член родит. комитета)
Лисичкина И.В. (член родит. комитета)
Мельникова Н.В. (сочл. за питание в школе)

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)	+
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 несъедаемости 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 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 обучающихся казальной школы осуществлено в соответствии с нормативными требованиями. Администрация ОУ организовала контроль за качеством приготавливаемых пищи.

Рекомендации:

Рекомендаций нет.

Члены комиссии:

1. Член поп. комитета
(должность)

И.И.
(подпись)

Редошеникова Н.Ф.
(ФИО)

2. Член поп. комитета
(должность)

И.И.
(подпись)

Александрова И.И.
(ФИО)

3. Отв. за питание в школе
(должность)

И.И.
(подпись)

Мельникова Ю.В.
(ФИО)