

### Акт проверки № 3

комиссии родительского контроля за организацией питания  
и качеством горячего питания обучающихся

МБОУ «Нижнежуравская ООШ»

Дата проведения проверки 29.11.2023

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:

Мельникова Т.А. (член родительского комитета)  
Костюрица Н.А. (член родительского комитета)  
Мельникова Г.В. (отв. за питание в школе)

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 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 с 1 по 9 класс осуществлялось в соответствии с нормативными требованиями Администрации ОУ организации контроля за качеством приготовления пищи

**Рекомендации:**

Рекомендаций нет

**Члены комиссии:**

1. Член под комитетом (должность)	<u>Алев</u> (подпись)	<u>Мельникова Т. А.</u> (ФИО)
2. Член под комитетом (должность)	<u>Костюк</u> (подпись)	<u>Костюкина Н. А.</u> (ФИО)
3. Отв. за питание в школе (должность)	<u>Кур</u> (подпись)	<u>Мельникова Ю. В.</u> (ФИО)