

Акт проверки № 6

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

Дата проведения проверки 28.02.2024г.

Время 10⁰⁰

Место проведения проверки школьская 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.: Тягундублева О.И.
2. Член родительского комитета 2кл.: Коробова В.В.
3. Ответственный за организацию питания в школе - Мельникова Ю.В.

проведена проверка школьной столовой МБОУ «Нижнежуравская ООШ».

На момент проверки установлено:

№	Критерии качества организации горячего питания	Оценка
1	Наличие утверждённого и согласованного цикличного 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 несъедаемости 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 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)	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. 1 кл.</u>
(должность) | <u>Т.И.И.</u>
(подпись) | <u>Пятирублева О.А.</u>
(ФИО) |
| 2. <u>Член ред. ком. 2 кл.</u>
(должность) | <u>Корюк</u>
(подпись) | <u>Коробова В.В.</u>
(ФИО) |
| 3. <u>Отв. за пит. в школе</u>
(должность) | <u>И.И.</u>
(подпись) | <u>Мельникова Ю.В.</u>
(ФИО) |