

Акт проверки № 9

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

Дата проведения проверки 21 мая 2024г.

Время 10.00

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:

- Лисицкина И.В. (член род. комитета 3 кл.)
- Тетирубеева О.А. (член род. комитета 1 кл.)
- Мельникова Ю.В. (отв. за организацию питания 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)	4
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 в школе осуществляется согласно установленному графику. Ежедневное меню соответствует утвержденному 10-дневному меню Требования СанПиН и рекомендации Роспотребнадзора соблюдаются в полном объеме

Рекомендации:

Члены комиссии:

- | | | |
|--|--------------------------|----------------------------------|
| 1. <u>Член ред. комитета З.к.</u>
(должность) | <u>И.И.</u>
(подпись) | <u>Лисичкина И.В.</u>
(ФИО) |
| 2. <u>Член ред. комитета 1.к.</u>
(должность) | <u>Тетя</u>
(подпись) | <u>Тяпуридзева О.А.</u>
(ФИО) |
| 3. <u>Отв. за питание в ОУ</u>
(должность) | <u>И.И.</u>
(подпись) | <u>Мельникова Ю.В.</u>
(ФИО) |