

Акт проверки № 2

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

Дата проведения проверки 22.10.2024.

Время 10.00

Место проведения проверки школьная столовая

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) Татарублёва О.А. (член род. комитета 2 кв.)
- 2) Бессонная Е.А. (член род. комитета 3 кв.)
- 3) Мельникова Ю.В. (отв. за организацию питания 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 несъедаемости блюд (по шкале 1-5)	4
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	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)	+
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 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. В школе осуществляется контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи; за посещаемостью обучающихся столовой в соответствии с графиком питания.

Рекомендации:

Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии:

1. Член орг. комитета 2 кл.
(должность)

Тяж
(подпись)

Памирзубева О.А.
(ФИО)

2. Член орг. комитета 3 кл.
(должность)

ИЗ
(подпись)

Бессонная Е.А.
(ФИО)

3. Дир. за питание в ОУ
(должность)

ИЗ
(подпись)

Мельникова Ю.В.
(ФИО)