



Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №10

И. В. Троянова

АКТ № 3

Проверки школьной столовой родительским контролем

От 15 ноября 2024г.

Комиссия в составе родительского контроля:

- Ответственный за организацию проведения родительского контроля организации питания обучающихся - Кириченко Людмила Вячеславовна;
- Секретарь комиссии: Попова Валентина Сергеевна
 - Наблюдатель родительница 3 класса – Кияшко Рушания Олеговна;
 - Наблюдатель родительница 5 класса – Алакаева Мадина Алиевна.

Составили настоящий акт о том, что “15” ноября 2024 года в 10:00 (2 перемена) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) На 15 ноября 2024 года для школьников 1-4 классов, было предложено меню:

1. Филе куриное в томатном соусе - вес порции 150 гр;
2. Каша гречневая рассыпчатая - вес порции 186 гр;
3. Сок фруктовый- 200 мл;
4. Хлеб пшеничный - вес порции 1/45 гр;
5. Хлеб ржаной - вес порции 1/20 гр;
6. Фрукты свежие- вес порции 200 гр.

2) Члены комиссии провели контрольные взвешивания порции, и дегустации блюд.

При взвешивании 1 порции Куриного филе с кашей гречневой – 336 гр., 3-х порций-1008гр;
3-х порций сока, масса равнялась 600мл;
3-х порций пшеничного хлеба, масса равнялась 135 гр;
3-х порций ржаного хлеба -60 гр;
3-х порций фруктов свежих(яблоко)- вес порции 600 гр.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно хорошие, качество обработки соответствует требованиям технологических карт.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: учителя обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется два умывальника с антибактериальным мылом и два бумажных полотенца. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Столы моются и дезинфицируются после каждого приема пищи. Столовая посуда чистая без сколов, моется с моющими средствами и дезинфицируется. Сушат на специальных полках с решетками.

При посещении столовой комиссией нарушений не было выявлено.

С актом комиссии ознакомлены:

- Ответственный за организацию проведения родительского контроля организации питания обучающихся - Кириченко Л. В.
- Секретарь комиссии: Попова В. С.
- Наблюдатель родительница 3 класса – Кияшко Р. О.
- Наблюдатель родительница 5 класса- Алакаева М. А.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.11.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Курченко Л.В. - м/д
 Янов В.С. - Упр.

Клименко Л.О. - квал.
 Аскаев М.О. - Ассистент

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	