

Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ №10  
И. В. Троянова

АКТ № 5

Проверки школьной столовой родительским контролем  
от 26 января 2024 г.

Комиссия в составе родительского контроля:

- Председатель комиссии: ответственный за организацию проведения родительского контроля организации питания обучающихся - Кириченко Людмила Вячеславовна.
- Секретарь комиссии: Корякина Любовь Николаевна;
- Наблюдатель: родитель ученика 4 класса – Алакаева Мадина Алиевна;
- Наблюдатель: родитель ученика 5 класса – Кияшко Рушания Олеговна;

Составили настоящий акт о том, что 26 января 2024 года в 10:00 (2 перемена) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) На 26 января 2024 года для школьников 1-4 классов, было предложено меню:

1. Филе куриное в сметанном соусе - вес порции 100 гр;
2. Картофель отварной с маслом сливочным – 104 гр;
3. Горошек зеленый консервированный - 50 гр;
4. Чай с сахаром, с лимоном - вес порции 200/7 мл;
5. Хлеб пшеничный - вес порции 1/45 гр;
6. Хлеб ржаной - вес порции 1/20 гр;





2) Члены комиссии провели контрольные взвешивания порции и дегустации блюд. При взвешивании 1 порции картофеля отварного с маслом сливочным, филе куриного в сметанном соусе с горошком зеленым консервированным - 254 гр., 3-х порций-762гр. 3-х порций пшеничного хлеба, масса равнялась - 135 гр. 3-х порций ржаного хлеба, масса равнялась - 60 гр. 3-х порций чая с сахаром и лимоном- 621гр.

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: дежурные учителя обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется два умывальника с антибактериальным мылом и два бумажных полотенца, 1 сушильный аппарат для рук. 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 в трех ваннах с моющими средствами и дезинфицируется. Сушат на специальных полках с решетками. При посещении школьной столовой комиссией нарушений не было выявлено.

С актом комиссии ознакомлены:

- Председатель комиссии: ответственный за организацию проведения родительского контроля организации питания обучающихся - Кириченко Л. В. 
- Секретарь комиссии: Корякина Л. Н. 
- Наблюдатель: родитель ученика 4 класса – Алакаева М. А. 
- Наблюдатель: родитель ученика 5 класса – Кияшко Р. О. 

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 26.01.2024г  
 Инициативная группа, проводившая проверку:

Аманжолбекова М.А. *Менеджер*  
 Кашенико Р.О. *Менеджер*  
 Каримжанов Д.В. - *Менеджер*  
 Коренькина Л.И. *Менеджер*

	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	нет
	Б) да	
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	
	Б) да	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	нет