

Акт №1
проверки школьного питания
комиссией родительского
контроля

МОУ СОШ с.Ивановка

Настоящий акт составлен 2 сентября 2022 года комиссией родительского контроля за организацией питания в составе:

Камориной Н.В., Зеленовой Н.А., Рекаевой Т.И.

в присутствии: Вагаевой О.В., Талагаевой Т.Е

о том, что в МОУ СОШ с.Ивановка комиссией было проверено:

- 1) Примерное десятидневное меню (соблюдение всех норм и качество приготовленной пищи). 2) Готовность столовой и пищеблока к работе в новом 2022 -2023 учебном году.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи на стенде столовой;
- график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
- сотрудник пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
- примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;
- на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (многодетные, дети с ОВЗ); и платное, за счет родительских пожертвований.
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание всех категорий обучающихся осуществляется в соответствии с новыми требованиями СанПин (по два класса одновременно, за столом по два ученика, при входе обработка рук дез.средствами).

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая готова к работе в 2022-2023 учебном году, соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. В работе используется примерное федеральное меню, которые размещены на школьном сайте, для ознакомления родителям. К каждому меню разработаны технологические карты. Социальный работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой на начало учебного года. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены
комиссии
родительского
контроля:

 Каморина Н.В.

 Зеленова Н.А.

 Рекаева Т.И.

Акт №2 проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 12.12.2022 г.

Время проверки: 09-50 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе: Каморина Н.В., Зеленова Н.А., Рекаева Т.И. составили настоящий протокол в том, что 12 декабря 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудник столовой соблюдает гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: Вагаева О.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Каморина Н.В. Каморина Н.В.

Зеленова Н.А. Зеленова Н.А.

Рекаева Т.И. Рекаева Т.И.

Акт №3

проверки школьной столовой родительским контролем МОУ СОШ с.Ивановка

от 15.03.2023 г

члены родительского контроля:

1. Зеленова Н.А.
2. Рекаева Т.И.
3. Каморина Н.В.

Составили настоящий акт о том, что 15.03. 2023 года в 11.10 была проведена проверка качества питания в школьной столовой и пищеблока.

Время проверки: 09.15-09.45

В ходе проверки было установлено следующее:

- 1) Школьной столовой на 15.03.2023 г. было предложено меню, которое предварительно было вывешено для обучающихся и родителей:

Меню на 15. 03.2021 г

День 11 МЕНЮ 7-11 лет								
ЗАВТРАК								
№ рец.	№	Наименование блюд	Выход	Стоимость	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калории
173	1.	Каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом	200/10	23,76	8,6	12,4	46,0	330,0
	2.	Хлеб пшеничный 1с.	80	4,80	3,2	0,40	19,3	93,5
15	3.	Сыр (порциями)	10	9,07	2,32	2,95	0	35,8
	4.	Фрукт свежий, сезонный	250	47,50	2,25	0,5	20,25	107,5
376	5.	Чай с сахаром	200	2,04	0,1	0	15,0	60,0
Всего			750	87,17	16,43	16,3	100,57	626,9
ОБЕД								
№ рец.	№	Наименование блюд	Выход	Стоимость	Белки (г)	жиры (г)	углевод ы (г)	калори и
71.	1.	(огурцы)	60	18,94	0,5	0	2	9,6
96	2.	Рассольник ленинградский	200	7,49	2,1	5,1	20,5	136,3
234	3.	Котлеты рыбные с маслом	95	30,59	12,7	16,2	10,1	236,6
142/33	4.	Картофель и овощи, тушенные в	125/25	13,43	3,0	7,9	29,8	202,8
883	5.	Кисель плодово-ягодный	200	8,56	0	0	7,2	36,0
	6.	Хлеб ржаной	30	2,20	1,7	0,33	14,8	69,0
	7.	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,37	0,3	14,49	70,14
386	8.	Ряженка	100	11,85	3,0	1,0	4,2	40,0
Всего			865	94,86	25,35	30,83	103,11	800,41

ИТОГО:	182,03	41,78	47,08	203,68	1427,26
---------------	---------------	--------------	--------------	---------------	----------------

Меню 11 лет и старше

День 11								
ЗАВТРАК								
рец	№	Наименование блюд	Выход	Стоимость	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калории
173	1.	Каша вязкая молочная из пшениной крупы с маслом	250/10	26,95	9,4	13,6	50,4	361,4
	2.	Хлеб пшеничный 1с.	80	6,40	6,4	0,8	38,64	187,0
15	3.	Сыр (порциями)	10	9,07	2,32	2,95	0	35,8
	4.	Фрукт свежий, сезонный	250	47,50	2,25	0,5	20,25	107,5
376	4.	Чай с сахаром	200	2,04	0,1	0	15,0	60,0
Всего			800	91,96	20,47	17,9	124,29	751,7
ОБЕД								
рец	№	Наименование блюд	Выход	Стоимость	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калории
71	1.	(огурцы)	100	31,56	0,8	0	3,3	16
96	2.	Рассольник ленинградский	250	9,36	2,1	5,1	20,5	136,3
234	3.	Котлеты рыбные с маслом	100/5	33,38	14,8	18,8	11,6	274,0
142	4.	Картофель и овощи, тушенные в	150/30	16,12	4,0	10,6	39,7	270,4
883	5.	Кисель плодово-ягодный	200	8,56	0,0	0	7,2	36,0
	6.	Хлеб ржаной	40	3,91	1,7	0,33	14,8	69,0
	7.	Хлеб пшеничный	70	5,60	2,37	0,3	14,49	70,14
386	8.	Ряженка	100	11,85	3,0	1,0	4,2	40,0
Всего			1045	120,34	28,75	36,13	115,81	911,81
ИТОГО:				212,30	49,22	53,98	240,10	1663,54

Состояние холодильного оборудования – исправно

Нарушений на пищеблоке - не выявлено

Соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)- соблюдается

Нарушений в зале столовой – не выявлено

Чистота и целостность столовых приборов – соответствует норме

Соответствие меню – соответствует примерному меню

Наличие сертификатов на продукты – имеются

Вкусовые качества блюд – соответствуют предъявленным требованиям

Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов – соблюдены

Правила хранения продуктов – соблюдены

Соблюдение температурного режима – соблюдается

Качество питания – съели более половины

Суточная проба – имеется

Бракеражный журнал готовой продукции – имеется

Классные руководители – сопровождают обучающихся на завтрак




Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке – соответствуют объёмам заявленным в меню.

Замечания и рекомендации по проверке:

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствуют предъявляемым требованиям.

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Комиссия:

1. Зеленова Н.А. 
2. Каморина Н.В. 
3. Рекаева Т.И. 

С актом комиссии ознакомлена:

Повар:  / Талагаева Т.Е./

**Акт проверки организации питания в школьной столовой МОУ СОШ
с.Ивановка**

Дата проверки: 15.05.2023 г.

Время проверки: 10:00

Члены комиссии: Каморина Н.В.

Зеленова Н.А.

Рекаева Т.И.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Технологическое и холодильное оборудование исправно/ не исправно.

Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/ не соблюдается.

Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.

Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме.

Меню соответствует/ не соответствует
примерному меню.

Вкусовые качества блюд соответствуют/ не соответствуют предъявленным требованиям.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объёмам заявленным в меню.

Соблюдение температурного режима соблюдается/ не соблюдается.

Качество питания - много блюд осталось нетронутым/ съели
половину/ съели всё.

Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется.

Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

**Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СОШ с.Ивановка**

Дата проведения проверки: 15.05. 2023 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Каморина Н.В.

Зеленова Н.А.

Рекаева Т.И.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	

	А) да	+
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	