

Акт № 4

работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания  
в МБОУ СОШ № 3 им. П.М. Однобокова г. Георгиевска

30.01.2025 г    Время: 9.30

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся в МБОУ СОШ № 3 им. П.М. Однобокова г. Георгиевска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Степанова Элеонора Романовна – председатель общешкольного родительского контроля,

Анохина Ирина Григорьевна – ответственная за организацию питания в школе,

Артемьева И.С. – представитель родительской общественности,

Кищенко Л.А. - представитель родительской общественности, составили настоящий акт о проведении проверки в школьной столовой в МБОУ СОШ № 3 им. П.М. Однобокова г. Георгиевска.

На момент проверки установлено:

- меню предварительно было размещено на школьном сайте;
- имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Яйцо варёное, икра свекольная | 200 |
| Чай с лимоном                 | 222 |
| Хлеб пшеничный                | 30  |
| Фрукты                        | 100 |

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки:

- порции соответствуют норме;
- на всех столах в обеденном зале имеются моющиеся подставки для столовых приборов и салфетницы;
- процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба;
- на момент проверки выставлены контрольные блюда.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции. Удельный вес не съеденной пищи - 3,1%

В целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), контролируя мытье рук перед едой. Для каждого класса накрываются отдельные столы дежурными, которые соблюдают специальную форму одежды. Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов и специальные разрешенные дез. средства для мытья столовой посуды, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Предложения:

- 1) Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.
- 2) Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Члены комиссии родительского контроля:  Степанова Э.Р.

 Артемьева И.С.

 Анохина И.Г.

 Кищенко Л.А.

## Оценочный лист

### комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 30.01.2025г. В 9.30

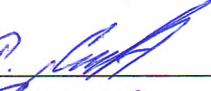
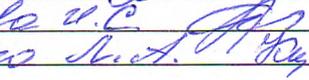
Инициативная группа, проводившая проверку:

Иванова Э.Р., Анисина С.Г., Артамонова И.С.,  
Киселева А.А.

|    | 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   | да     |
|    | Б) да  |        |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?                 |        |
|    | А) да  | да     |
|    | Б) 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  |        |

|    |   |     |
|----|---|-----|
| 10 | 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   |     |

Члены комиссии:

Степанова Э. Р.   
Михайлова И. Г.   
Артемова И. С.   
Климова Л. А. 