

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

19.05.2025 г

Время: 12.50

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 комитета,

Анохина Ирина Григорьевна – ответственная за организацию питания в школе,

Артемьева Ирина Сергеевна – представитель родительской общественности,

Кищенко Любовь Александровна - 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 и имеются контрольные весы для взвешивания блюд

Рассольник Ленинградский (крупа перловая)	205
Биточки рубленые из птицы	95
Капуста тушеная	150
Чай с сахаром	215
Хлеб пшеничный	30
Хлеб ржано-пшеничный	20

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

- порции соответствуют норме;
- предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах;
- 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) Классным руководителям активизировать работу по пропаганде здорового питания.
- 2) Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет

Члены комиссии родительского контроля:  Степанова Э.Р.

 Анохина И.Г.

 Артемьева И.С.
 Кищенко Л.А.

Оценочный лист

комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 19 мая 2025г. в 11.50

Инициативная группа, проводившая проверку:

Степанова Э.Р., Кищенко Л.А., Артемьева И.С.,
Анохина И.Т.

	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	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	