

Акт № 2

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся.

от 9.12.21 года

Комиссия в составе:

Здравович ЭФ
Тамбоганова МС
Журицкова АИ

Составили настоящий акт в том, что 9.12.21 (дата)

в 11:30 (время) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

| Направление проверки | Результат |
|---|---------------|
| Температура подачи блюд | норма |
| Весовое соответствие блюд | норма |
| Вкусовые качества готового блюда | отлично |
| Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню | соответствует |

Организация питания:

Питание соответствует меню, курс. работает как в школах, перчатках

Предложения:

- Беседа с родителями о
- правильном питании
-

С актом ознакомлен (а):

повар Завуч - Заместитель Т-К
(должность) (подпись) (ФИО)

Комиссия с актом ознакомлена:

Здравович ЭФ
Тамбоганова МС
Журицкова АИ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Чулпанская СОШ»

Протокол
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 09.12.2021 г.

Время проверки: 11-30 час. (2 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Бегманова Е.А. - ответственный за организацию питания
2. Галыганова М.С. - представитель родительской общественности, 6 класс
3. Кузнецова А.П. - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Уфалова Е.Б. - представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 9 декабря 2021 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 2 раковины с жидким мылом и используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: *Ю. Севастьянова* Севастьянова Ю.Н.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Бегманова Е.А. *Е.А. Бегманова*

Галыганова М.С. *М.С. Галыганова*

3. Кузнецова А.П. *А.П. Кузнецова*

4. Уфалова Е.Б. *Е.Б. Уфалова*

| | 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 отсутствует повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствует 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) да | |
| | Б) нет | ✓ |
| 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 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 | |