

АКТ № 3

проверки организации питания обучающихся в школьной столовой МОУ «Гимназия №1» комиссией родительского контроля

от 12.04.2023

Дата контроля: 12 апреля 2023 года.

Время проверки:

питание обучающихся 1-3 классов – 9.20-9.45; 4-6 классов – 10.25- 10.40;

7-11 классов – 11.20-11.35.

Цель контроля: Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды; соответствие блюд утверждённому меню, качество приготовления пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм требований работниками столовой, педагогами, обучающимися.

Комиссия родительского контроля в составе:

- Гурова Т.А. – заместитель директора – председатель комиссии,
- Богомолова А.И., медицинская сестра гимназии;
- Никутина Е.А., член родительского комитета 1 «А» класса;
- Юрлова Т.С., член родительского комитета 2 «Б» класса;
- Пученкова Т.В., член родительского комитета 3 «Б» класса;
- Бушина Е.В., член родительского комитета 4 «Б» класса;
- Судьина Н.А., член родительского комитета 5 «А» класса;
- Сайпулаева Д.Д., член родительского комитета 6 «А» класса;
- Лебедева Н.В., член родительского комитета 7 «Б» класса;
- Клевцова Т.В., член родительского комитета 8 «В» класса;
- Погалова О.А., член родительского комитета 9 «А» класса.

По итогам проверки сделаны следующие выводы:



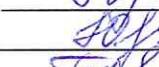
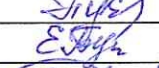
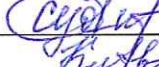
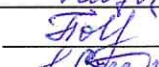
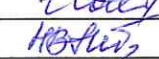



- в пищеблоке, столовом зале, хозяйственных и подсобных помещениях созданы условия, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и её реализацию;
- технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам, маркировка, организация поверки весов;
- в столовой осуществляется сбор отходов, отходы на момент проверки были незначительные, что соответствует качественному приготовлению пищи;
- санитарные нормы и правила соблюдаются, продукты с истекшим сроком годности не выявлены, хранение пищевых продуктов упорядочено; в наличии имеются все документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов; суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике не менее 48 часов;
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличии моющие и дезинфицирующие средства, систематически проводятся мероприятия по дезинфекции, дезинсекции помещений;
- в наличии график питания учащихся 1-11 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;

- в наличии на стенде меню, которое соответствовало предложенным блюдам: салат «Огонёк», борщ с капустой и картофелем, мясо тушёное, пюре картофельное, яблоки свежие, чай с лимоном, хлеб ржано-пшеничный, обогащённый йодом;
- приготовление блюд производится с соблюдением технологии приготовления пищи, норм закладки продуктов; готовая продукция отпускается с выходом порции, прописанным в меню-требованиям по возрастным категориям (от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше) и температуры подачи блюд;
- требования по организации и качеству питания выполняются, нарушений не выявлено;
- в ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки; порции соответствуют норме;
- документы имеются в полном объёме и заполняются своевременно;
- в гимназии созданы условия для соблюдения санитарно-гигиенических требований обучающимися (имеются раковины, жидкое мыло, сушилки для рук, бумажные полотенца и влажные салфетки);
- работники столовой имеют опрятный вид, работают в специальных халатах, головных уборах, перчатках;
- члены родительского контроля зафиксировали свои наблюдения в оценочном листе мониторинга организации питания в гимназии. Нарушений не выявлено.

Предложения и рекомендации.

1. Отметить положительную работу сотрудников столовой, классных руководителей гимназии по организации горячего питания обучающихся. Нарушений не выявлено.
2. Классным руководителям организовать разъяснительную и просветительскую работу о вкусной и здоровой пище среди обучающихся и родителей (законных представителей).

Члены комиссии:

	Т.А.Гурова
	А.И.Богомолова
	Е.А.Никутина
	Т.С.Юрлова
	Т.В. Пученкова
	Е.В. Бушина
	Н.А.Судбина
	Т.В.Клевцова
	О.А.Погалова
	Д.Д. Сайпулаева
	Н.В. Лебедева

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №1»
307170 Российская Федерация
Курская область, г. Железногорск, ул. Комсомольская, 2,
тел. (47148) 2-17-67
<http://gim1.obr46.ru>/E-mail: gim1@obr46.ru

Оценочный лист

мониторинга организации питания в МОУ «Гимназия №1»

Дата проведения проверки: 12.04.2023г.

Инициативная группа, проводимая проверку:

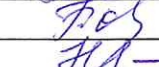
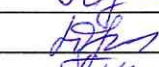
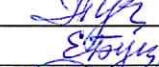

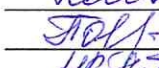

- Гурова Т.А., заместитель директора;
- Богомолова А.И., медицинская сестра гимназии;
- Богомолова А.И., медицинская сестра гимназии;
- Никутина Е.А., член родительского комитета 1 «А» класса;
- Юрлова Т.С., член родительского комитета 2 «Б» класса;
- Пученкова Т.В., член родительского комитета 3 «Б» класса;
- Бушина Е.В., член родительского комитета 4 «Б» класса;
- Судьина Н.А., член родительского комитета 5 «А» класса;
- Гусева О.М., член родительского комитета 6 «А» класса;
- Лебедева Н.В., член родительского комитета 7 «Б» класса;
- Клевцова Т.В., член родительского комитета 8 «В» класса;
- Погалова О.А., член родительского комитета 9 «А» класса.

В соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» было проверено:

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	б) да, но без учёта 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 запрещённые блюда и продукты	
	а) да, по всем дням	+
	б) нет, имеются повторы в смежные дни.	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов 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 учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	а) да	+
	б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	
	а) да	+
	б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	+
	б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приёма 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 утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) нет	+
	б) да	
17	Имели факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) нет	+
	б) да	

Подписи:

	Т.А.Гурова
	А.И.Богомолова
	Е.А.Никитина
	Т.С. Юрлова
	Т.В. Пученкова
	Е.В. Бушина
	Н.А. Судбина
	Т.В. Клевцова
	О.А. Погалова
	Н.В. Лебедева
	Д.Д. Сайпулаева