

Муниципальное общеобразовательное казённое учреждение
средняя общеобразовательная школа
п.Безбожник Мурашинского района Кировской области

Акт № 6

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

От 29.11.2023

Комиссия родительского контроля в составе
Лебедева К.С., Самохина Л.В., Шнак А.А.,
Бригидова В.В.
составила настоящий акт о том, что 29 ноября 2023 года в 9.50 проведена проверка организации горячего питания обучающихся.

Цель проверки: соответствие санитарных норм при организации питания, соответствие блюд утверждённому меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами, обучающимися.

В результате проверки заполнена форма оценочного листа (прилагается). Замечаний нет.

Комиссия пришла к выводу:

1. Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выполняется.
2. Питание обучающихся производится в соответствии с санитарными нормами и утверждённым примерным десятидневным меню.
3. *Чек-лист проверки прилагается*

Члены комиссии:

Лебедева К.С. / Лебедева

Самохина Л.В. / Саму

Шнак А.А. / Шнак

Бригидова В.В. / В. В. Бр

1

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

Дата проверки: 29.11.2023

| № п/п | Вопросы для проверки | Да | Нет |
|--|--|----|-----|
| Меню | | | |
| 1. | Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы? | ✓ | |
| 2. | Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей? | ✓ | |
| 3. | Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? | ✓ | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы в смежные дни? | ✓ | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | ✓ | |
| 6. | Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы? | ✓ | |
| 7. | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены) | ✓ | |
| Санитарно-гигиенические условия | | | |
| 8. | Проводится ли уборка после каждого приема пищи? | ✓ | |
| 9. | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | ✓ | |
| 10. | Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? | | ✓ |
| 11. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)? | ✓ | |
| 12. | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | | ✓ |
| 13. | Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню? | ✓ | |
| 14. | Соблюдаются ли санитарно-гигиенические условия содержания помещения для приема пищи, состояния обеденной мебели, столовой посуды | ✓ | |
| 15. | Наличие у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистого халата или фартука, головного убора, перчаток | ✓ | |
| 16. | Каким образом происходит накрытие столов? а) заранее сотрудниками столовой; б) обучающимися старших классов; | | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | в) иное указать. | | |
| Учёт вкусовых предпочтений детей | | | |
| 17. | Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность качеством блюд (по результатам наблюдения) | ✓ | |
| 18. | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи Визуально оцените уровень отходов а) много; б) среднее количество; в) мало; г) нет отходов. | | |
| 19. | Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании | ✓ | |
| | Удовлетворённость внешним видом и качеством приготовленной пищи | | |

Представители комиссии родительского контроля:

1. Лебедева / ФИО: Лебедева З. С.
2. Саму / ФИО: Самохина А. В.
3. Шпак / ФИО: Шпак А. А.
4. _____ / ФИО: _____
5. _____ / ФИО: _____
6. _____ / ФИО: _____
7. _____ / ФИО: _____
8. _____ / ФИО: _____