

Акт №3
проверки школьного питания
комиссией родительского контроля
МОУ «Коптевская ОШ»

Дата проверки: 11 ноября 2024 г.

Время проверки: 10 час 15 мин.(обед)

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Проверка качества питания.

Родительский контроль в составе:

1. Заяц Е.А. - председатель комиссии;

2. Кирсанова А.И. - родитель 5 класса

3. Потапова Ю.П.- родитель от 9 класса.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.) 1-4кл/5-9 кл
1	Овощная нарезка (горошек зеленый)	60/60
2	Суп лапша домашняя	200/250
3	Биточки «Детские» тушеные с овощами	90
4	Каша гречневая рассыпчатая	150/180
5	Компот из фруктовой ягодной смеси с вит С	200
6	Хлеб пшеничный	50/60

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока, подсобного помещения, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам.
2. Пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
3. Продукты находятся в специально отведённых, подготовленных местах.
4. Организация питания осуществляется в соответствии с циклическим 10-дневным меню.
5. К каждому меню разработаны технологические карты.
6. Качество приготовления пищи соответствует всем требованиям.
7. Ответственный за питание следит за организацией питания в школе и правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
8. В наличии вся документация по предоставлению горячего питания школьников.
9. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы.

Выводы: комиссия установила, что осуществление питания в школьной столовой соответствует всем требованиям, установленным нормативно-правовыми актами. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Заяц Е.А. - председатель комиссии.
2. Кирсанова А.И. - родитель 4 класса.
3. Потапова Ю.П. - родитель от 8 класса.

Заяц
Кирсанова
Потапова

Акт №4
проверки школьного питания
комиссией родительского контроля
МОУ «Коптевская ОШ»

Дата проверки: 02 декабря 2024 г.

Время проверки: 10 час 00 мин.(обед)

Цель проверки: Проверка качества питания, контроль санитарно-технического содержания столовой, соблюдение санитарных норм.

Родительский контроль в составе:

1. Заяц Е.А. - председатель комиссии;
2. Королева В.А - родитель 1 класса
3. Гнусарева Т.А.- родитель от 6 класса.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.) 1-4кл/5-9 кл
1	Салат из свеклы с растительным маслом	60/100
2	Щи из свежей капусты со сметаной	200/250
3	Крокеты«Детские»	90/90
4	Макароны отварные	150/180
5	Компот из смеси сухофруктов с вит С	200
6	Хлеб пшеничный	50/60
1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдаетс я
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответству ет
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответству ет
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответству ет
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожда ют
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет.
2. Сроки реализации продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.
3. Ассортимент продукции разнообразен.
4. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованиям СанПин.
5. Ответственный по питанию следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки.
6. Продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, и сопровождаются документацией, удостоверяющей их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.
7. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы.
8. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда указанному в меню раскладке.
9. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба.
10. Меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, вывешивают в обеденном зале ежедневно.
11. Обеденный зал и кухонный зал соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.
12. Соблюдается питьевой режим.

Выводы: комиссия установила, что в МОУ «Коптевская ОШ» созданы благоприятные условия для приема пищи, организация питания соответствует нормативно-правовым актам. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет

Члены комиссии родительского контроля:

1. Заяц Е.А. - председатель комиссии;
2. Королева В.А. - родитель 1 класса
3. Гнусарева Т.А. - родитель от 6 класса

Заяц
Королева
Гнусарева