

Акт проведения Родительского контроля проверки организации питания
№ 1/2023 в МБОУ СОШ №4

«19» сентября 2023 г.

Родительским контролем организации и качества питания, в составе:

Матвеева Татьяна Владимировна
Александр Наталья Валерьевна

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ №4 по адресу 663090, г. Дивногорск, ул. Набережная, 9.

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии
		Выбрать нужный вариант ответа			
1	Соответствие рационов питания утвержденному меню:				
1.1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1.2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, не соответствует	Нет	
2	Качество готовой продукции:				
2.1	Температура первых блюд	>70° ✓	50° - 70°	<50°	
2.2	Температура вторых блюд	>60° ✓	45° - 60°	<45°	
2.3	Полновесность порций	Полновесны ✓	Не всегда	Не полновесны	
2.4	Визуальное количество отходов	<30% ✓	30-60%	>60%	
	Упакованные закуски	около 10% ✓			

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии
		Выбрать нужный вариант ответа			
	первые блюда	<i>около 10%</i>			
	вторые блюда (мясные, рыбные, из творога)	<i>около 10%</i>			
	гарнир	<i>около 10%</i>			
	напитки	<i>около 5%</i>			
2.5	Спросить мнение детей. (если не вкусно, то почему?)	<u>Вкусно</u>	Не очень	Нет	
	холодные закуски	+			
	первые блюда	+			
	вторые блюда (мясные, рыбные, из творога)	+			
	гарнир	+			
	напитки	+			
2.6	Попробовать еду, Ваше мнение	<u>Вкусно</u>	Не очень	Нет	
	холодные закуски	+			
	первые блюда	+			
	вторые блюда (мясные, рыбные, из творога)	+			
	гарнир	+			
	напитки	+			
3	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:				
3.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<u>Соблюдается</u>	Частично соблюдается	Не соблюдается	<i>Контроль вел. руковод.</i>
3.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<u>Имеются</u>	Частично имеются	Не имеются	
3.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	<u>Соблюдается</u>	Частично соблюдается	Не соблюдается	
3.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	<u>Отличное</u>	Хорошее	Удовл.	<i>Мобильная записная</i>
3.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	<u>Отличное</u>	Хорошее	Удовл.	
4	Организация приема пищи:				
4.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи	<u>Достаточно</u>		Не достаточно	
5	Соблюдение графика работы столовой:				
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи и его соблюдение	<u>Имеется</u>		Не имеется	
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	<u>Своевременно</u>		Не своевременно	
6	Работа буфета:				

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии
		Выбрать нужный вариант ответа			
6.1	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции	<u>Имеется</u>		Не имеется	
	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	Соблюдается ✓		Не соблюдается	
	Соблюдение условий хранения буфетной продукции	Соблюдается ✓		Не соблюдается	
	Наличие оформленных ценников	<u>Имеется</u>		Не имеется	
	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	Соблюдаются ✓		Не соблюдаются	

ВЫВОДЫ:

Больше контроля за мышей рук детей перед приемом пищи / старшие классы /

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Организовать дежурство!

Члены комиссии:

Висотина М.В. / *[подпись]*
(ФИО) (подпись)

Мушур Н.В. / *[подпись]*
(ФИО) (подпись)

_____/_____
(ФИО) (подпись)

_____/_____
(ФИО) (подпись)