

к Положению  
о родительском контроле организации  
и качества питания обучающихся МБОУ СОШ №4

**Акт проведения Родительского контроля проверки организации питания**  
№ 2/2023 в МБОУ СОШ №4

«20» апреля 2023г.

Родительским контролем организации и качества питания, в составе:

Литовко Ирина Николаевна  
Восстина Татьяна Владимировна

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	<u>Есть,</u> размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1.2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	<u>Есть,</u> соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
2	Качество готовой продукции:				
2.1	Температура первых блюд	<u>&gt;70°</u>	50° - 70°	<50°	
2.2	Температура вторых блюд	<u>&gt;60°</u>	45° - 60°	<45°	
2.3	Полновесность порций	<u>Полновесны</u>	Не всегда	Не полновесны	<u>Проведено контр. взв.</u>
2.4	Визуальное количество отходов	<u>&lt;30%</u>	30-60%	>60%	
	холодные закуски				

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии
		Выбрать нужный вариант ответа			
	первые блюда	≈ 10%			
	вторые блюда (мясные, рыбные, из творога)	≈ 15%			
	гарнир				
	напитки	≈ 50%			
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	Организован контроль со стороны орг.з.
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.	Мебель обновлена
3.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	Отличное	<u>Хорошее</u>	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 ассортимента перечня буфетной продукции	<u>Имеется</u>	Не имеется	
	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	<u>Соблюдается</u>	Не соблюдается	
	Соблюдение условий хранения буфетной продукции	<u>Соблюдается</u>	Не соблюдается	
	Наличие оформленных ценников	Имеется	<u>Не имеется</u>	Есть общий список с ценой
	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	<u>Соблюдаются</u>	Не соблюдаются	

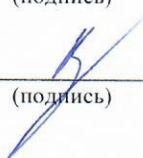
ВЫВОДЫ:

Питание детей организовано на хорошем уровне.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:

Литовко И.М. /  /  
 (ФИО) (подпись)

Васильева Т.В. /  /  
 (ФИО) (подпись)

\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_ /  
 (ФИО) (подпись)

\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_ /  
 (ФИО) (подпись)

Ф.И.О.: