

Акт проверки № 1

комиссии родительского контроля за организацией питания
и качеством горячего питания обучающихся

МБОУ «Михайловская ООШ»

Дата проведения проверки 10.09.2022

Время 10.30

Место проведения проверки столовая МБОУ Михайловская ООШ

Цель: проверка организации горячего питания в школьной столовой, соответствие блюд утверждённому меню, соблюдения санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Членами комиссии родительского контроля за организацией питания и качеством горячего питания в составе:

1. Садронина К.С.
2. Макарова Е.В.
3. Фролочкина Т.А.
4. Макарова И.И.
5. Гавлова С.И.

проведена проверка школьной столовой МБОУ «Михайловская ООШ».

На момент проверки установлено:

№	Критерии качества организации горячего питания	Оценка
1	Наличие утверждённого и согласованного цикличного меню в столовой (да, нет)	+
2	Наличие в обеденном зале фактического меню, утверждённого руководителем школы, его соответствие двухнедельному меню по составу и массе порций (да, нет)	+
3	Органолептическая оценка, температура блюд (по шкале 1-5)	5
4	Соответствует ли масса порций на раздаче, заявленному выходу блюд по меню (да, нет)	да
5	Качество мытья посуды (по шкале 1-5)	5
6	Наличие посуды со сколами, наличие непросушенных столовых приборов (да, нет)	-
7	Своевременность накрытия столов к приходу обучающихся в столовую (да, нет)	+
8	Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой спецодежды, перчаток, масок, отсутствие украшений) (да, нет)	+
9	Индекс несъедаетости блюд (по шкале 1-5)	3
10	Наблюдают ли классные руководители за культурой питания классов во время приёма пищи (да, нет)	+
11	Результаты выборочного опроса обучающихся об удовлетворённости ассортиментом и качеством	

	приготовленных блюд (по шкале 1-5)	5
12	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися (исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения, дозаторов с мылом, бумажных или электрополотенец) (да, нет)	+
13	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал (да, нет)	+
14	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха) (да, нет)	+
15	Наличие салфеток на столах (да, нет)	+
16	Наличие графика работы школьной столовой (да, нет)	+
17	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации школьного питания (да, нет)	+
18	Предоставляется ли бесплатное двухразовое питание для обучающихся с ОВЗ (да, нет)	+

Выводы:

Серьезных нарушений не выявлено, приготовление блюд, меню и прочее, всё соответствует требованиям.

Рекомендации:

Провести дополнительную проверку в ноябре.

Члены комиссии:

1.	<u>председатель</u> (должность)	<u>Назаров</u> (подпись)	<u>Назарова Н.А.</u> (ФИО)
2.	<u>представитель</u> (должность)	<u>Ср</u> (подпись)	<u>Назарова Е.П.</u> (ФИО)
3.	<u>секретарь</u> (должность)	<u>Лав</u> (подпись)	<u>Лавлова С.И.</u> (ФИО)

Акт проверки № 2

комиссии родительского контроля за организацией питания
и качеством горячего питания обучающихся
МБОУ «Михайловская ООШ»

Дата проведения проверки 10.11.2021г

Время 10:50

Место проведения проверки школьная столовая

Цель: проверка организации горячего питания в школьной столовой, соответствие блюд утверждённому меню, соблюдения санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Членами комиссии родительского контроля за организацией питания и качеством горячего питания в составе:

1. Сафонова К.В.
2. Назарова Е.П.
3. Флоринца Т.А.
4. Назарова Н.А.

проведена проверка школьной столовой МБОУ «Михайловская ООШ».

На момент проверки установлено:

№	Критерии качества организации горячего питания	Оценка
1	Наличие утверждённого и согласованного цикличного меню в столовой (да, нет)	да
2	Наличие в обеденном зале фактического меню, утверждённого руководителем школы, его соответствие двухнедельному меню по составу и массе порций (да, нет)	да
3	Органолептическая оценка, температура блюд (по шкале 1-5)	4
4	Соответствует ли масса порций на раздаче, заявленному выходу блюд по меню (да, нет)	да
5	Качество мытья посуды (по шкале 1-5)	5
6	Наличие посуды со сколами, наличие непросушенных столовых приборов (да, нет)	нет
7	Своевременность накрытия столов к приходу обучающихся в столовую (да, нет)	да
8	Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой спецодежды, перчаток, масок, отсутствие украшений) (да, нет)	да
9	Индекс несъедаетости блюд (по шкале 1-5)	3
10	Наблюдают ли классные руководители за культурой питания классов во время приёма пищи (да, нет)	да
11	Результаты выборочного опроса обучающихся об удовлетворённости ассортиментом и качеством	

	приготовленных блюд (по шкале 1-5)	5
12	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися (исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения, дозаторов с мылом, бумажных или электрополотенец) (да, нет)	да
13	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал (да, нет)	да
14	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха) (да, нет)	да
15	Наличие салфеток на столах (да, нет)	да
16	Наличие графика работы школьной столовой (да, нет)	да
17	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации школьного питания (да, нет)	да
18	Предоставляется ли бесплатное двухразовое питание для обучающихся с ОВЗ (да, нет)	да

Выводы:

Особых нарушений не выявлено. Обратили внимание, что температура гарнира не совсем соответствует норме. Также мыше dennи выявляют несвежее пюре.

Рекомендации:

Поварам: тщательнее следить за температурой блюд.

Члены комиссии:

1.	<u>представитель</u> (должность)	<u>Назарде</u> (подпись)	<u>Назарова Н. А</u> (ФИО)
2.	<u>представитель</u> (должность)	<u>Е. П.</u> (подпись)	<u>Назарова Е. П.</u> (ФИО)
3.	<u>секретарь</u> (должность)	<u>А. П.</u> (подпись)	<u>Явлова С. П.</u> (ФИО)

Акт проверки № 3

комиссии родительского контроля за организацией питания
и качеством горячего питания обучающихся

МБОУ «Михайловская ООШ»

Дата проведения проверки 18.02.2022.

Время 10.40

Место проведения проверки МБОУ «Михайловская ООШ» столовая

Цель: проверка организации горячего питания в школьной столовой, соответствие блюд утверждённому меню, соблюдения санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Членами комиссии родительского контроля за организацией питания и качеством горячего питания в составе:

1. Павлова С.И.
2. Назарова Е.И.
3. Демидова Т.А.
4. Сафронова К.С.
5. Назарова И.А.

проведена проверка школьной столовой МБОУ «Михайловская ООШ».

На момент проверки установлено:

№	Критерии качества организации горячего питания	Оценка
1	Наличие утверждённого и согласованного цикличного меню в столовой (да, нет)	да
2	Наличие в обеденном зале фактического меню, утверждённого руководителем школы, его соответствие двухнедельному меню по составу и массе порций (да, нет)	да
3	Органолептическая оценка, температура блюд (по шкале 1-5)	5
4	Соответствует ли масса порций на раздаче, заявленному выходу блюд по меню (да, нет)	да
5	Качество мытья посуды (по шкале 1-5)	5
6	Наличие посуды со сколами, наличие непросушенных столовых приборов (да, нет)	да
7	Своевременность накрытия столов к приходу обучающихся в столовую (да, нет)	да
8	Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой спецодежды, перчаток, масок, отсутствие украшений) (да, нет)	да
9	Индекс несъедаетости блюд (по шкале 1-5)	1
10	Наблюдают ли классные руководители за культурой питания классов во время приёма пищи (да, нет)	да
11	Результаты выборочного опроса обучающихся об удовлетворённости ассортиментом и качеством	

	приготовленных блюд (по шкале 1-5)	5
12	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися (исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения, дозаторов с мылом, бумажных или электрополотенец) (да, нет)	да
13	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал (да, нет)	да
14	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха) (да, нет)	да
15	Наличие салфеток на столах (да, нет)	да
16	Наличие графика работы школьной столовой (да, нет)	да
17	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации школьного питания (да, нет)	да
18	Предоставляется ли бесплатное двухразовое питание для обучающихся с ОВЗ (да, нет)	да

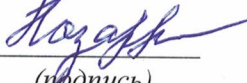

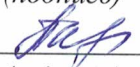
Выводы:

Несоблюдения требований не обнаружено; меню соответствует требованиям, продукты соответствуют в соответствии с требованиями.

Рекомендации:

Продолшить работу по проверке в 4 четверти

Члены комиссии:

1.	представитель (должность)	 (подпись)	Назарова Н. А. (ФИО)
2.	представитель (должность)	 (подпись)	Назарова Е. В. (ФИО)
3.	секретарь (должность)	 (подпись)	Павлова С. В. (ФИО)

Акт проверки № 4

комиссии родительского контроля за организацией питания
и качеством горячего питания обучающихся

МБОУ «Михайловская ООШ»

Дата проведения проверки 11.05.2022

Время 10.40

Место проведения проверки столовая МБОУ «Михайловская ООШ»

Цель: проверка организации горячего питания в школьной столовой, соответствие блюд утверждённому меню, соблюдения санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Членами комиссии родительского контроля за организацией питания и качеством горячего питания в составе:

1. Яблова С.И.
2. Назарова Е.Я.
3. Толочина Т.А.
4. Назарова И.А.

проведена проверка школьной столовой МБОУ «Михайловская ООШ».

На момент проверки установлено:

№	Критерии качества организации горячего питания	Оценка
1	Наличие утверждённого и согласованного циклического меню в столовой (да, нет)	да
2	Наличие в обеденном зале фактического меню, утверждённого руководителем школы, его соответствие двухнедельному меню по составу и массе порций (да, нет)	да
3	Органолептическая оценка, температура блюд (по шкале 1-5)	5
4	Соответствует ли масса порций на раздаче, заявленному выходу блюд по меню (да, нет)	да
5	Качество мытья посуды (по шкале 1-5)	5
6	Наличие посуды со сколами, наличие непросушенных столовых приборов (да, нет)	да
7	Своевременность накрытия столов к приходу обучающихся в столовую (да, нет)	да
8	Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой спецодежды, перчаток, масок, отсутствие украшений) (да, нет)	да
9	Индекс несъедобности блюд (по шкале 1-5)	1
10	Наблюдают ли классные руководители за культурой питания классов во время приёма пищи (да, нет)	да
11	Результаты выборочного опроса обучающихся об удовлетворённости ассортиментом и качеством	

	приготовленных блюд (по шкале 1-5)	
12	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися (исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения, дозаторов с мылом, бумажных или электрополотенец) (да, нет)	да
13	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал (да, нет)	да
14	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха) (да, нет)	да
15	Наличие салфеток на столах (да, нет)	да
16	Наличие графика работы школьной столовой (да, нет)	да
17	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации школьного питания (да, нет)	да
18	Предоставляется ли бесплатное двухразовое питание для обучающихся с ОВЗ (да, нет)	да

Выводы:

Осмотр и камерное видео меню совпадают, нарушения при обращении и приготовлении отсутствуют, все соответствует нормам.

Рекомендации:

Массовым руководителем провести беседу в массах с целью выявления причин, почему дети не моют руки.

Члены комиссии:

- | | | | |
|----|---------------|-----------|---------------|
| 1. | представитель | Назарова | Назарова Н.А. |
| | (должность) | (подпись) | (ФИО) |
| 2. | представитель | Назарова | Назарова Е.Т. |
| | (должность) | (подпись) | (ФИО) |
| 3. | секретарь | Назарова | Назарова Е.Н. |
| | (должность) | (подпись) | (ФИО) |