

Акт проверки № 4

комиссии родительского контроля за организацией питания
и качеством горячего питания обучающихся

МБОУ «Михайловская ООШ»

Дата проведения проверки 10.01.2023

Время 10.00

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:

Авдеева С.И. - ответственной за питание
Морозова В.А. - директор школы
Назарова Е.И. - родитель 4 класса
Наймушина А.О. - родитель 3 кл.
Мобильнова Ю.А. - родитель 1 кл.

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) | 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) <u>6 %</u> | 3-5 % |
| 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:

Работу столовой признаю хорошей,
все нормы и требования соблюдены.

Рекомендации:

Регулярной обзор комиссии в конце февраля.

Члены комиссии:

| | | |
|--|------------------------------|-------------------------------|
| 1. <u>Отв. за питание</u> (должность) | <u>Авф</u> (подпись) | <u>Авлова С.И.</u> (ФИО) |
| 2. <u>Директор школы</u> (должность) | <u>Морозова</u> (подпись) | <u>Морозова В.А.</u> (ФИО) |
| 3. <u>Веринель</u> (должность) | <u>Кочарова</u> (подпись) | <u>Кочарова Е.И.</u> (ФИО) |