

Акт проверки организации питания № 3
комиссией по родительскому контролю за организацией питания
обучающихся в МКОУ Лапшинской СШ

«25» _____ 2024г.

Время проверки: 10.00-10.20.

На основании плана графика работы инициативной группы родителей МКОУ Лапшинской СШ в составе Шаровой Ирины Александровны, Поповой Виктории Александровны, Терентьевой Юлии Сергеевны в присутствии ответственного за питание МКОУ Лапшинской СШ Семенищевой Ольги Владимировны была проведена проверка санитарного состояния обеденного зала, мебели, посуды, контроль за полнотой потребления блюд с визуальным определением % несъедаемости блюд

Цель проверки: осуществление контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала, мебели;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- полнотой потребления блюд, определением % несъедаемости блюд;
- качеством готовой продукции (блюд).

В ходе проверки установлено:

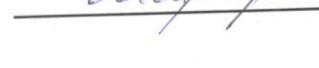
1. Состояние обеденного зала, мебели удовлетворительное.
2. Меню размещено на информационном стенде в обеденном зале и на официальном сайте учреждения. Утверждено директором школы.
3. Горячий завтрак соответствует меню.
4. Блюда подаются детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах. Внешний вид блюд эстетичен, вызывает аппетит. Бракераж готовых блюд проведен членами школьной комиссии, о чем свидетельствует запись в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
5. По визуальной оценке полнота потребления блюд и продукции основного меню (из расчета: количество не съеденных порций/общего количества накрытых блюд)= 20% несъедаемости блюд.

По результатам проверки составлен Оценочный лист (прилагается)

По результатам проверки сформировано **предложение:**

- продолжать вести работу среди обучающихся о пользе здоровой пищи.

Члены комиссии:

	Шарова
	Терентьева
	Семенищева

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ Лапшинской СШ

Дата и время проведения проверки: 25.11.24г. 10⁰⁰ - 10²⁰

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Матвеева Ирина Александровна

Тюшева Виктория Александровна

Терехтеева Юлия Сергеевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук		—
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин		—
Режим работы помещений для приема пищи			

11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
14	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
15	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
17	В рационе присутствуют запрещенные продукты и блюда	+	+
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
19	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Член(ы) комиссии:

Григорьев / Андреева
Мамаров / Мамаров ИА
Триф / Трифимов ИС