

Акт

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «СОШ№11»

20.03.2024 г

Комиссия в составе:

- Сергеева А.М., заместитель директора по УВР, член бракеражной комиссии
 - член родительского комитета 10 класса Захарова Д. И.
 - член родительского комитета 9 «а» класса
 - член родительского комитета 9 «б» класса Возникова Л. П.
 - член родительского комитета 9 «в» класса Бусарова А. В., Торошова О. С.

составили настоящий акт в том, что 20.03.2024 года на основании приказа №268/1 от 04.09.2023г. «О создании комиссии по изучению вопросов организации питания», положения о проведении мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ№11» (приказ №255/8 от 31.08.2022г) была проведена проверка качества питания в школьной столовой (горячий завтрак, молоко).

В ходе проверки выявлено:

- 1) На основании приказа школы №254 от 31.08.2023г «Об организации питания обучающихся школы» администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе (мера социальной поддержки на основании 63-ФЗ, предоставление 2-х разового питания для детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей участников СВО), положения об организации питания обучающихся МБОУ «СОШ№11» (утв. Приказом №403 от 15.12.2023г), постановления администрации АГО №228-па от 19.03.2020г «Об утверждении порядка организации предоставления бесплатного питьевого молока обучающимся 1-4 классов», приказ №66 от 23.03.2020г «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питьевым молоком обучающихся 1-4 классов»), приказа №255 от 31.08.2023г «Об организации питания детей, имеющих заболевания», приказа №264 от 31.08.2023г «О создании бракеражной комиссии»
- 2) Питание учащихся осуществляется по графику (режим работы столовой, утверждённый директором МБОУ «СОШ№11» Демидовой Т.А., ИП Лаленков Д.А.)
- 3) Питание осуществляется по примерному циклическому меню, утвержденному ИП Лаленков Д.А., согласовано с директором МБОУ «СОШ№11» Демидовой Т.А., заключен двусторонний договор на организацию питания;
- 4) Ежедневное меню школьника вывешивается в столовой до начала 1 урока, подписанное ИП Лаленков Д.А. и директором школы;
- 5) Приготовленные блюда завтраки, обеды на группу продленного дня реализуются в день приготовления блюд и не хранятся;
- 6) Проведена проверка вкусовых качеств блюд:
все блюда соответствуют, не соответствуют (нужное подчеркнуть) представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище;

Претензии: отсутствуют

Проведено контрольное завешивание блюд (завтрак):

Наименование блюд по меню	Выход в граммах	Наименование блюд фактически	Фактический выход продукта в граммах
Рис припущенный	150	Рис припущенный	150
Курица тушеная с морковью	100	курица тушеная с морковью	100
Фрукт свежий	120	Фрукт свежий	120
Кофейный напиток с молоком	200	Кофейный напиток с молоком	200
Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50

Выводы и замечания:

1. Ежедневное меню завтраков, обедов (соответствует, частично не соответствует, не соответствует) примерному циклическому меню:

соответствует

Предложения и рекомендации:

отсутствуют

Ознакомлены:

члены комиссии по питанию:

• Сергеева А.М., заместитель директора по УВР, член бракеражной комиссии

• член родительского комитета 10 класса Зосарева О.А. и Захаров

• член родительского комитета 9 «а» класса

• член родительского комитета 9 «б» класса

• член родительского комитета 9 «в» класса Дусарбаева Т.В., Терехова С.С. и др.

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ «СОШ № 11» _____ дата 20.03.2024

I	Наблюдение	Оценка
1.	Эстетическое состояние столовой (состояние мебели, стен, наличие салфеток на столах и пр.)	2
2.	Внешний вид сотрудников столовой (наличие спецодежды, перчаток, средств индивидуальной защиты)	2
3.	Санитарно - гигиеническое состояние столовой, посуды, а т.ч. наличие графиков проведения влажных и генеральных уборок, алажная уборка столов с применением дезинфицирующих средств	2
4.	Наличие утвержденного директором меню в открытом доступном месте, в т.ч. на официальном сайте общеобразовательного учреждений	2
5.	Наличие оформленного уголка потребителя в соответствии с требованиями	2
6.	Соответствие ежедневного меню Основному меню, утвержденному юридическим лицом/индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в учреждении.	2
7.	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	1
8.	Количество отходов	1
9.	Качество обслуживания (доброжелательность, аккуратность в накрывки столов и пр.)	2
10.	Организовано питание для льготной категории обучающихся (соответствие порции по возрастам, находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	2
11.	Наличие записи в журнале бракеража готовой продукции	2
12.	Наличие товарно-сопроводительных документов на продукты питания в соответствии с утвержденным ежедневным меню (маркировка, дата изготовления, срок годности, наименование, и местонахождение производителя; ветеринарные справки на молочную, мясную, куриную, рыбную продукцию)	2
II.	Снятие пробы	
1.	Вкусовые качества (солоная, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.)	2
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид и разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	2

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью) - 2 балла

Средний уровень (соответствует частично) - 1 балл

Низкий уровень (не соответствует) - 0 баллов

Выявленные замечания и рекомендации

1. Наблюдения

Местоимое организовано на высоком уровне

Вкусовые качества отлично

Органолептические качества отлично

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	Горбунова О.С., Верина Л.Ф.	<i>ЛФ</i>
2	Горбунова Л.В.	<i>ЛВ</i>
3	Горбунова О.В.	<i>ОВ</i>

Представитель учреждения

Ф.И.О.

(Ф.И.О.)