

23.10.2023 г

Комиссия в составе:

- Сергеева А.М. - заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

- член родительского комитета 5«б» класса

- член родительского комитета 3 «б» класса

- член родительского комитета 1 «б» класса

*Игорь Николаевич Елино Ю.**Средняя Татьяна Викторовна*

составили настоящий акт в том, что 23.10.2023 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 №262 от 31.08.2023г), 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: *Н.И.И.И.И.*

Проведено контрольное взвешивание блюд (завтрак):

Наименование блюд по меню	Выход в граммах	Наименование блюд фактически	Фактический выход продукта в граммах
Фрукт свежий	140 гр	фрукт свежий (яблоко)	140 гр
Запеканка из творога сгущённым молоком	110 гр	запеканка из творога со сгущ. молоком	110 гр
Чай с сахаром	200 гр	чай с сахаром	200 гр
Хлеб пшеничный	50 гр	хлеб пшеничный	50 гр

Выводы и замечания:

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

Предложения и рекомендации:

Продолжать соответствовать нормам
поддерживать санитарное состояние.

Ознакомлены:

члены комиссии по питанию:

Комиссия в составе:

- Сергеева А.М. - заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания

учащихся;

- член родительского комитета 5«б» класса
- член родительского комитета 3«б» класса Дорожникова Е.В. класс
- член родительского комитета 1«б» класса Серебрякова Л.В. класс

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ «СОШ № _____» _____ дата _____

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, в т.ч. наличие графиков проведения влажных и генеральных уборок, влажная уборка столов с применением дезинфицирующих средств	2
4.	Наличие утвержденного директором меню в открытом доступном месте, в т.ч. на официальном сайте общеобразовательного учреждения	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)	2
8.	Количество отходов	1
9.	Качество обслуживания (доброжелательность, аккуратность в накрывании 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-проводительных документов на продукты питания в соответствии с утвержденным ежедневным меню (маркировка, дата изготовления, срок годности, наименование и местонахождение предпринимателя; ветеринарные справки на молочную, мясную, куриную, рыбную продукцию)	2
II. Снятие пробы		
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и пр.)	2
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в 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. Наблюдение Замечаний нет

Вкусовые качества соответствуют нормам

Органолептические качества соответствуют нормам

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	<u>Горюхинова ЕЮ</u>	<u>[Подпись]</u>
2	<u>Осипович ЛВ</u>	<u>[Подпись]</u>
3		

Представитель учреждения _____

(Ф.И.О.)