

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

13.09.2024 г

Комиссия в составе:

- Сергеева А.М. заместитель директора по УВР, член бракеражной комиссии
- член родительского комитета 5 «в» класса
- член родительского комитета 3 «в» класса Курнецова С.В.
- член родительского комитета 5 «г» класса Курцева О.В.

составили настоящий акт в том, что 13.09.2024 года на основании приказа №252 от 30.08.2024г. «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 №244 от 30.08.2024г «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 №262/1 от 30.08.2024г «Об организации питания детей, имеющих заболевания», приказа №251 от 30.08.2024г «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: не имеются

**Проведено контрольное завешивание блюд (завтрак):**

Наименование блюд по меню	Выход в граммах	Наименование блюд фактически	Фактический выход продукта в граммах
Каша «Дружба»	200 гр	Каша «Дружба»	200 гр
Масло сливочное (порциями)	10 гр	Масло сливочное (порциями)	10 гр
Булочка домашняя	60 гр	Булочка домашняя	60 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:

соответствует

**Предложения и рекомендации:**

Все хорошо.

**Ознакомлены:**

**члены комиссии по питанию:**

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

- член родительского комитета 5«в» класса

- член родительского комитета 3 «в» класса

- член родительского комитета 5 «г» класса

Сергеева  
Погода

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ «СОШ № 11» 13.09.24г. 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, алажная уборка столов с применением дезинфицирующих средств.	2
4.	Наличие утвержденного директором меню и открытым доступным 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	2
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-сопроводительных 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 др.)	2
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид и разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	2

Критерия 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

Отсутствуют

Вкусовые качества

Соответствуют нормам

Органолептические

качества хорошие

качества

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	Бурцева О. В.	
2	Сиднецова Е. В.	
3		

Представитель учреждения

(Ф.И.О.)