Акт №12

проверки организации горячего питания обучающихся комиссией по осуществлению родительского контроля за качеством горячего питания обучающихся в школьной столовой

от 06 марта 2025 года, время проверки 10^{20} час.

Комиссией в составе:

Председатель комиссии: Приходько Е.Ю. – советник директора школы; Члены комиссии:

- Сердюкова Н.В. родитель, председатель Совета школы,
- Ермаков С.А. учитель, ответственный за питание в школе,
- Михайлова С.В. родитель, мать обучающегося 3-го класса,
- Шевченко Е.В. фельдшер Мирошниковской участковой больницы ГБУЗ ЦРБ в присутствии Голубь Е.В. повар ООО «Питание» проведено мероприятие родительского контроля за качеством горячего питания обучающихся.

В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-го по 11-й классы.

Ежедневное меню размещено на доске для меню в обеденном зале.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций:

- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
- Запрещенные продукты в питании детей не используются.
- Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН.
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высокие.
- Организация питания соответствует установленным требованиям.

У входа в столовую стоят дежурные, контролируется мытье рук перед приемом пищи. Для каждого класса накрываются отдельные столы, за каждым классом закреплено время посещения столовой. Классные руководители и учителя сопровождают свои классы.

У повара ООО «Питание», осуществляющего раздачу готовых блюд, имеется чистая санитарная одежда.

Оценочный лист родительского контроля за качеством горячего питания обучающихся в школьной столовой от 06 марта 2025 года

Вопрос	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному директором школы?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		+
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, цлиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	+	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
Все ли дети моют руки перед едой?	+	
Все ли дети едят сидя?	+	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	+	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
Есть ли замечания по чистоте столов?		+
Есть ли замечания к сервировке столов?		+

Теплые ли блюда выдаются детям?	+	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде	+	
(халат, головной убор)?		
Число детей, питающихся на данной перемене	44	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,56	
Общая масса несъеденной пищи	2,4	
Индекс несъедаемости	10%	

На основании проведенного мероприятия Комиссия выявила:

- 1 Обеспечено соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов, готовых блюд.
- 2 Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. При посещении школьной столовой обучающимися соблюдаются правила личной гигиены.
- 3 Ежедневное меню в открытом доступе, соответствует заявленному. Столы накрыты без задержек, порции одинаковые, еда тёплая.
- 4 Культура организации питания на достаточном уровне. Обеспечена сохранность и правила хранения продуктов.
 - 5 Качество питания в школьной столовой удовлетворительное.

Рекомендация: Продолжить обучение детей рациональному питанию в школе (на классных часах) и дома (со стороны родителей).

Вывод: Признать работу школьной столовой удовлетворительной.

С Актом ознакомлена. Повар: ______ Е.В.Голубь=