

**Акт №9**  
**проверки организации горячего питания обучающихся**  
**комиссией по осуществлению родительского контроля за качеством горячего питания**  
**обучающихся в школьной столовой**

от 17 января 2025 года, время проверки 10<sup>20</sup>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 «Бизнес Консалтинг» 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 17 января 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, целиакией, 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	46	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,51	
Общая масса несъеденной пищи	2,3	
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:

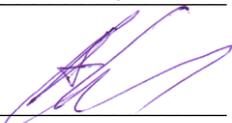
Признать работу школьной столовой удовлетворительной.

Комиссия: Председатель комиссии:

 \_\_\_\_\_ Е.Ю.Приходько

Члены комиссии:

 \_\_\_\_\_ Н.В.Сердюкова

 \_\_\_\_\_ С.А.Ермаков

 \_\_\_\_\_ С.В.Михайлова

 \_\_\_\_\_ Е.В.Шевченко

С Актом ознакомлена. Повар:

 \_\_\_\_\_ Е.В.Голубь