

Акт № 2
по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «СОШ № 7» р.п. Култук.

17.10.2024 г.

Время: 08:55-09:10

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ № 7» р.п. Култук.

Комиссия родительского контроля по питанию в составе:

Емельянцева И.Б., заместитель директора по ВР

Алакова М.С., социальный педагог по питанию

Пьянова Марина Николаевна – член родительского комитета 1 «А» класса

Алимова Наталья Сергеевна - член родительского комитета 6 «К» класса

Сороковикова Галина Львовна – член родительского комитета 4 «Б» класса

составили настоящий акт в том, что 23 октября 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ № 7» р.п. Култук, в 1-4 классы

Предмет контроля: обед

Наименование	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	t подачи	
<i>Суп гороховый</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>
<i>Море</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>
<i>Котлетки</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>
<i>Каша</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>
<i>Клуб</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>

На момент проверки установлено:

- Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учётом возрастных групп учащихся;
- Питание осуществляется по 10 дневному меню;
- Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока и утверждается директором школы;
- Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- Была проведена проверка вкусовых качеств блюд согласно меню. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусовой и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
- Порции соответствуют весовой норме, температура блюд в норме.
- В обеденном зале посадочных мест 160. Это достаточно для одновременного питания трёх-четырёх классов с соблюдением социальной дистанции.
- Перед школьным буфетом функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, санитайзеры).

Вывод:

Всё соответствует, нареканий нет.

Меню соответствует, менюшки есть, сущими
работают. На редакцию нет. Все соответствует.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам.
2. Результаты проверки довести до администрации МБОУ «СОШ № 7», родителей и разместить на официальном сайте.

Члены комиссии родительского контроля по питанию:

Емельянцева И.Б., заместитель директора по ВР
Алакова М.С., социальный педагог по питанию
Пьянова М.Н.
Алимова Н.С.
Сороковикова Г.Л.



ЧЕК-ЛИСТ

Проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

Название образовательной организации:

МБОУ СОШ №4

Адрес организации:

Р.п. Култук., пер. Кооперативный, здание 6

Дата и время заполнения:

17.10.2024г с 8-55 до 9-00

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке:

№	Класс	Ф.И.О. родителя	Ф.И.О. ребенка
1	7К, 2А	<i>Тымова Марина Николаевна</i>	<i>Тымов Роберт Павлович Тымова Валерия Аниса</i>
2	5Б, 7а	<i>Сороковикова Татьяна Львовна</i>	<i>Сороковикова Елена Павловна Сороковикова Ксения Павловна</i>

Проверка со стороны зала для приёма пищи

1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объёма блюд и кулинарных изделий. соответствует
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню. соответствует
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде. соответствует
4. Отсутствует влага на столовых приборах. соответствует
5. Зал приема пищи чистый. соответствует
6. Обеденные столы чистые (протёртые). соответствует
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная. соответствует
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии). соответствует
9. Основное блюдо горячее. соответствует
10. Наличие профессионального образования у поваров. соответствует

11. Наличие мыла и антисептика для обработки рук при входе в пищеблок, столовую. соответствует.

Дополнения (замечания):

Замечаний нет.

Члены комиссии мониторинга:

Тимова
С.И.
[Подпись]

Тимова Мария Николаевна
Сорокинская Татьяна Медовна
Ананова Мария Сергеевна

17.10.2024