

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Эрдниевская средняя общеобразовательная школа имени Э.М. Кектеева»

359312 Республика Калмыкия, Юстинский район, пос. Эрдниевский, ул. Школьная, 2
Тел: 8-(847-44)-944-40, E-mail: danzanlidz@mail.ru

Акт проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы комиссией родительского контроля

От 16.10.2024 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей :

Меркулов Н. М

Тимозов А. П

Мигушев Г. И

Доржиев Т. Б

провели проверку по организации питания в школьной столовой для
обучающихся и составили настоящий акт.

Цель проверки: Санитарное состояние школьной столовой, качество
приготовления блюд, соответствие выхода продукции при организации
питания в МКОУ «Эрдниевская СОШ им.Э.М.Кектеева».

Время проверки: 11:30 Окончание проверки: 13:00

В результате проверки установлено:

1. В школьной столовой на 16.10.2024 г. было меню:

<u>Завтрак: Каша геркул. молочн.</u>	<u>200</u>
<u>Чай молоч</u>	<u>200</u>
<u>Хлеб пшениц</u>	<u>100</u>
<u>Обед:</u>	
<u>Салат из капусты</u>	<u>60</u>
<u>Суп с макарон. картофельн</u>	<u>200</u>
<u>Запеканка с мясом птичь (карт. пюре)</u>	<u>200</u>
<u>Чай с лимоном</u>	<u>200</u>
<u>Хлеб пшениц</u>	<u>80</u>

2. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и обрабатывают дез.средством; правилам;
3. Все сотрудники пищеблока в спец.форме, защитных масках, перчатках;
4. Пищевые продукты поступают в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
5. Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
6. Питание учеников 1-4 классов разведено по времени в соответствии с новыми ПреСанПинами;
7. В наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
8. Перед посещением в столовую все дети моют руки с мылом и обрабатывают дез.средством;
9. Все классные руководители сопровождают свои классы.
10. Процент не съеденных первых блюд составляет 1,8% вторых блюд 1,5%

Результаты мероприятий родительского контроля- удельный вес несъеденной пищи					
завтраки			обеда		
Средний %	Минимальный %	Максимальный %	Средний %	Минимальный %	Максимальный %
0,45%	0,5%	0,8%	0,8%	0,3%	1%

Вывод: Происшедшее установлено, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценке работ школ. стол. признаем удовлет.
 Предложения: Проводить чаще беседы о правильном питании.

Члены родительского контроля в составе:

Игнатова А.А. зам
Михеева Т.И. зам
Дорожова Т.В. зам
Чемцова А.М. зам

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Эрдниевская средняя общеобразовательная школа имени Э.М.Кектеева»

359 312 Республика Калмыкия, Юстинский район, пос. Эрдниевский, ул. Школьная, 2
Тел. 8-(847-44)-944-40, Email: danzanlidz@mail.ru

Протокол № ____
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
начальной школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: 16.10 2024г.

Время проверки: 12.30час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

Терашова Н.М.
Чимидова А.М.
Мигишева З.И.
Доржиева Г.Б.

составили настоящий протокол в том, что 16.10.24г. года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Терашова Н.М. ЧММ
2. Чимидова А.М. ЧММ
3. Мигишева З.И. ММ
4. Доржиева Г.Б. ДМ

**Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ «Эрдниевская СОШ им.Э.М.Кектеева»**

Дата проведения проверки: 16.10.24.

Инициативная группа, проводившая проверку: Род. комитет.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет

	б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	б) да	