

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Солонецкая средняя общеобразовательная школа»
665131 Россия, Иркутская область, Нижнеудинский район, с. Солонцы, ул. Школьная, 3;
телефон 8 39557 71796, E-mail solonetskay-sosh@yandex.ru

Акт №1
проверки организации питания в столовой для учащихся
МКОУ «Солонецкая СОШ»
Штабом родительского контроля

от 10.10.2024 г.

Цель проверки: качество предоставления питания, соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, воспитателей и воспитанников.

Комиссия в составе:

1. Бабкина Марина Николаевна - родитель
2. Мажеева Евгения сергеевна – родитель
3. Петрова Анна Юрьевна – родитель

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 11 апреля 2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи, соответствие меню, соблюдение гигиенических требований.

Меню на 10.10.2024 г.

Обед: 10.50-11.20

- Салат из свежих огурцов (замена из свежей капусты)
- Рассольник ленинградский с мясом говядины п/ф и сметаной;
- Картофельное пюре с маслом сливочным;
- Рыба тушеная в сметанном соусе;
- Сок фруктовый (яблочный);
- Хлеб пшеничный;
- Хлеб ржаной.

В результате проверки установлено:

1. Родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, пища теплая, вкусная.
2. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.
4. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

5. Уборка обеденного зала проводится после приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
 6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в паре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для воспитанников, отдельно от пищевых продуктов. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное начальником лагеря.
 7. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Имеется жидкое мыло и бумажные полотенца.
 8. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
 9. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Вывод:** Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Родитель Абаева Бабкина М.Н.
Родитель Петрова Петрова А.Ю.
Родитель Мажеева Мажеева Е.С.

АКТ №1

от 10.10.2024 г. родительского контроля столовой МКОУ
«Солонецкая СОШ» на предмет организации горячего
питания учащихся МКОУ «Солонецкая СОШ»

Дата проведения проверки: 10.10.2024 г.

Время проверки: 10.50 (обед)

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в ...
составе:

Бабкина М. Н. - родитель,
Матвеева Е. С. - родитель,
Петрова А. Ю. - родитель

выявила

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да	✓
	Б) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда	
	А) да	✓
	Б) нет	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании Штаба родительского контроля?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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	✓

	Б) да	
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) нет	
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Имелись ли акты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Другие замечания:

Вывод:

Замечаний нет

Акт подписали:

Бабкина М.Н. Бабкина

Мажеева Е.В. Мажеева

Петрова А.Ю. Петрова