

АКТ
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
ЧЛЕНАМИ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

Дата посещения 18.04 2025 г.

Время посещения 11.15

Ф.И.О. членов комиссии по родительскому контролю питания

Преседатель: Шурган А.А.
Талахова А.А., Кирискина Е.В.
Вербичка Е.В., Ченорова Ю.А.

Показатели	Оценка (нужное подчеркнуть)	Примечание
Санитарное состояние столовой	Полы чистые/требуется уборка Столы чистые/требуется уборка Мыло <u>стоит</u> на раковине/нет	+
Организация питания в школе	<u>Соблюдается</u> график питания / нет <u>Сопровождение</u> класса классным руководителем/нет	+
Наличие меню в столовой	<u>Имеется</u> /нет	+
Соответствие меню на день проверки	<u>Соответствует</u> /нет	+
Наличие контрольного блюда	<u>Имеется</u> /нет <u>Соответствует</u> /нет	+
Соответствие раздаточных порций контрольному блюду	<u>Соответствует</u> /не соответствует	+
Соблюдение температурного режима блюда	<u>Соответствует</u> /не соответствует <u>Горячее</u> /холодное	+
Качество питания	Много блюд остается <u>Нетронутые/съели больше</u> половину/съели меньше	+
Наличие у работников столовой спецодежды: - у поваров -у кух.рабочих -фартук -маска -перчатки -поварская шапочка	<u>Имеется</u> /нет <u>Имеется</u> /нет <u>Имеется</u> /нет <u>Имеется</u> /нет <u>Имеется</u> /нет <u>Имеется</u> /нет <u>Имеется</u> /нет	+
Наличие дез.средств, моющих средств, полотенец на пищеблоке	<u>Имеется</u> /нет	+

Председатель комиссии: Шурган А.А. / Шурган А.А. /
Члены комиссии: Талахова А.А. / Талахова А.А. /
Кирискина Е.В. / Кирискина Е.В. /
Вербичка Е.В. / Вербичка Е.В. /
Ченорова Ю.А. / Ченорова Ю.А. /

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3
г. Зеленокумска Советского района»

протокол №4
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы
комиссией родительского контроля.

дата проверки: 18.04.2025 г.

время проверки: 11.15

цель проверки: соответствие блюд утвержденному 10-и дневному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

состав родительского контроля:

- Шульга А.А. - член общешкольного родительского комитета, председатель комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 4 класс;
- Галахова А.А. - член комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 6 класс;
- Кириченко Е.В. - член комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 9 класс;
- Чопорова Ю.А. - ответственный по питанию в ОУ;
- Вербицкая Е.В. - представитель администрации ОУ;

Составили настоящий протокол в том, что 18.04.2025 года членами родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой ОУ.

В ходе проверки установлено:

13. Блюда соответствуют утвержденному 10-и дневному меню. По опросу обучающихся, им нравятся блюда завтрака и обеда.
14. Сотрудниками столовой соблюдаются гигиенические требования при работе в пищеблоке: имеются перчатки, шапочки, маскии комплект запасной сменной одежды.
15. График питания соблюдается. Классные руководители сопровождают учащихся в обеденный зал столовой, следят за мытьем рук детьми перед приемом пищи.
16. Проведено контрольное взвешивание порций и дегустация блюд завтрака и обеда членами родительского контроля. При дегустации блюд было отмечено, что вкусовые качества блюд удовлетворительные (по-домашнему).

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемых нормативно-правовыми актами. Оценка столовой признана удовлетворительной.

С протоколом комиссии ознакомлена:

шеф-повар М.В.Гришаева

Родительский контроль

в составе комиссии с протоколом ознакомлены:

Шульга А.А.

Галахова А.А.

Кириченко Е.В.

Чопорова Ю.А.

Вербицкая Е.В.

Справка
о действии родительского контроля за организацией питания
МОУ «СОШ №3 г.Зеленокумска»

Дата: 18.04.2025 г.

Цель проверки:

- организация питания обучающихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки родительским контролем проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- наличие 10-дневного меню.
- наличие и заполнения журналов по бракеражной готовой продукции, отходов, температурного режима холодильников, гигиенического журнала сотрудников, витаминизации.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептов.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» медсестрой С.В. Буяновой.

Все журналы имеются в наличии и ведутся согласно требованиям СанПиНа.

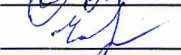
Выводы:

Питание обучающихся МОУ «СОШ № 3 г.Зеленокумска» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся проводить беседы и классные часы, викторины по правильному питанию.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены комиссии родительского контроля:

	Шульга А.А.
	Галахова А.А.
	Кириченко Е.В.
	Вербицкая Е.В.
	Чопорова Ю.А.

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МОУ «СОШ №3 г.Зеленокумска»

Тема: контроль «Организация питания учащихся»

Дата проверки: 18 апреля 2025 года

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
 - наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
 - анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась директором школы Ивановой Г.В., заместителем директора Вербицкой Е.В., представителями родительской общественности Шульга А.А., Галаховой А.А., Кириченко Е.В., ответственной по питанию Чопоровой Ю.А.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-21 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 01.03.2021г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2024-2025 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является Чопорова Ю.А.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МОУ «СОШ №3 г.Зеленокумска» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Директор

Г.В. Иванова