

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Прудентовская средняя школа»

АКТ ПРОВЕРКИ №3

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании « Положения о родительском контроле за организацией и качеством питания обучающихся»

Была проведена проверка помещений для приема пищи в МКОУ «Прудентовская СШ»

Дата и время проверки: 18.11.2022 с 9 час. 30 мин. до 11 час. 00 мин.

Проверку провели: члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

- Атказиева А.Э.
- Танауова А.А.
- Зулхашева С.А.- член бракеражной комиссии

При проведении проверки присутствовали: представители образовательной организации – ответственные за организацию питания Искалиева Ж.А., Дускалиева З.З.- завхоз.,

Цели проведения проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние школьной столовой на 18 ноября 2022г.- хорошее.

Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки.

2. Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.
3. После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой. В столовой чисто, уютно.
4. Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.
5. Технологическое и холодильное оборудование исправно.
6. Была проверена документация (журнал бракеража, технологические карты, примерное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.
7. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется, у всех

сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. Работники все в спецодежде, в головных уборах.

2. Качество приготовления блюд.

1. Меню есть на стенде и предварительно было размещено на школьном сайте.
2. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.
3. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.

3. Соответствие выхода продукции.

1. При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.
2. В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены
3. Выход продукции соответствует норме.
4. Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.

Приложения к акту:

– оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 1 л., в 1 экз

Члены ком Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

18.11.2022 Атказиева Атказиева А.Э.

18.11.2022 Танауова Танауова А.А

18.11.2022 Зулхашева Зулхашева С.А.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
МКОУ «Прудентовская СШ»

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 18.11.2022, 09час.30 мин. до 11-00 час

Члены Комиссии, проводившие проверку: Атказиева А.Э, Танауова А.А., Зулхашева С.А.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	да	
	– к раковинам для мытья рук;	да	
	– мылу и антисептикам;	да	
	– средствам для сушки рук	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных	да	

	групп и режимов функционирования		
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		нет
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	да	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Члены комиссии:

18.11.2022 Атказиева А.Э. Атказиева А.Э.
18.11.2022 Танауова А.А. Танауова А.А.
18.11.2022 Зулхашева С.А. Зулхашева С.А.