

Отдел образования администрации Чкаловского района
г.Екатеринбурга
МАОУ СОШ № 142
620902, г.Екатеринбург, с.Горный Щит, ул.Ленина, 15 «А» тел.266-03-33 (факс)

А К Т

от «21» сентября 2023 г.

Проверки рабочей группы родительского контроля за системой организации горячего питания

Состав группы контроля:

1. Торреева Татьяна Ивановна
2. Серебрянская Марина Александровна
3. Лабаева Елена Николаевна

В присутствии:

1. Толова Елена Геннадьевна
2. Бикмеева Александра Павловна
3. _____

№	Показатель	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного цикличного (для всех возрастных групп, с учетом режима функционирования организации, для детей с особыми потребностями питания)	нет, находится в разработке
2	Наличие в организации меню фактического на день (для всех возрастных групп, с учетом режима функционирования организации, для детей с особыми потребностями питания)	есть
3	Меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината	заверено электронно-подписью
4	Доступность меню в удобном месте для ознакомления родителей и детей (меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)	есть
5	Наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (на информационном стенде, на сайте) с учетом времени для приема пищи	есть
6	Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?	циклическое отсутствует, не с чем сравнить
7	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (например блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд, проверяем по меню за предшествующие 2 недели)	повторов нет

8	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению членов рабочей группы)	при замерах от 31.1 - до 40.5 в зависимости от температуры напитков
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)	котлета вкусно макарон - разное мнение (пересолено/пересолено)
	9.1 Проверяемый временной промежуток (указать время, со сколько и до сколько производился контроль)	9 ⁰⁰ - 10 ⁰⁰
	9.2 Количество детей, присутствующих в проверяемом временном промежутке	187
10	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)	огонь вкусно!
	Индекс несъедаемости в % (визуальная оценка отходов и фото)	70%, но большинство даже не пробуют
11	Состояние обеденного зала, мебели, посуды	
	11.1. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	чисто
	11.2. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)	не допускается
	11.3. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	есть
	11.4. наличие столовых приборов на обеденных столах (приборы из алюминия не допускаются)	есть
	11.5. убирается ли оставшийся хлеб	да
12	Санитарно-гигиенические и иные условия	
	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи (должна осуществляться после каждого приема пищи)	да
	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?	да, после каждого приема пищи
	12.3 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
	12.4. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	есть, чистая
	12.5. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрытии столов !)	сиз есть у всех
13	наличие контрольного блюда и его соответствие сервировке порций, выдаваемых детям	есть, соответствует

14	Журнал бракеража готовой продукции (наличие)	есть
	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)	каждые 2 часа
15	Наличие буфета (да, нет)	да
	15.1. имеется меню для буфетной продукции (всё, что реализуется столовой, должно быть указано в буфетном меню; если есть блюда, не разрешенные к питанию детей в образовательных организациях (например, шоколад, сосиски и т.п.), меню должно быть разделено по возрасту: «для педагогов» и «для детей», не должна реализовываться детям продукция, запрещенная к питанию детей в образовательных организациях)	есть
16	Родительский контроль за питанием в школе	
	Дата последней проверки	1-я проверка
	Выявленные недостатки в последней проверке, если ДА-устранено или нет?	в 23/24 учебном году
	Выявлены новые недостатки в текущей проверке? (Если ДА-какие? Если нет-НЕТ)	

Протокол (акт) составлен на 3 листах в печатной форме.

Подписи членов группы контроля:

Замечания, предложения по организации питания (своевременность подачи заявок, то режим, бракераж, сан-эпид. режим, соответствие 2-х недельному меню.

При следующей проверке предоставить двухнедельное циклическое меню.
 Рекомендую родителям провести беседу с детьми о пищевой безопасности (пробовать сыро)

Комиссия: 1. Толовая В.Т. Овч.-
 2. Викторова Н.И. Овч.
 3. _____