

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 «19» января 2024 г.

Проверки рабочей группы родительского контроля за системой организации горячего питания

Состав группы контроля:

1. Кузнецова О.В.
2. Волкова С.Ю.
3. _____

В присутствии:

1. Полован Е.Т.
2. Бекмеева А.П.
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)	в наличии
2	Наличие в организации меню фактического на день (для всех возрастных групп, с учетом режима функционирования организации, для детей с особыми потребностями питания)	в наличии
3	Меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината	электронная подпись
4	Доступность меню в удобном месте для ознакомления родителей и детей (меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)	в наличии
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	в наличии
6	Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?	да
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)	соответствует

8	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению членов рабочей группы)	да, разница между столешницей и тарелкой
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)	вкусно нехоту палеца
	9.1 Проверяемый временной промежуток (указать время, со сколько и до сколько производился контроль)	840 - 850
	9.2 Количество детей, присутствующих в проверяемом временном промежутке	224
10	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)	вкусно. соответствует
	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка отходов и фото)	50/50
11	Состояние обеденного зала, мебели, посуды	
	10.1. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	чисто
	10.2. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)	нет
	10.3. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	в наличии
	10.4. наличие столовых приборов на обеденных столах (приборы из алюминия не допускаются)	в наличии
	10.5. 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)	осуществляется
	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?	осуществляется
	13.3 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	созданы
	13.4. 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	в наличии.
	13.5. 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 !)	в наличии.
13	наличие контрольного блюда и его соответствие сервировке порций, выдаваемых детям	в наличии

14	Журнал бракеража готовой продукции (наличие)	да
	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)	да
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)	имеется
16	Родительский контроль за питанием в школе	
	Дата последней проверки	декабрь 2023г.
	Выявленные недостатки в последней проверке, если ДА-устранено или нет?	
	Выявлены новые недостатки в текущей проверке? (Если ДА-какие? Если нет-НЕТ)	Нет

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

Подписи членов группы контроля:

Вульф

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

замечаний нет.

Комиссия: 1. Кушечова СВ.
2. Волкова С Ю
3. _____