

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 «07» февраля 2024 г.

Проверки рабочей группы родительского контроля за системой организации горячего питания

Состав группы контроля:

1. Горесек Т.У
2. Трасникова С.С
3. Сураев А.И.

В присутствии:

1. Томашев Е.Г
2. Бакшеев 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)	✓
2	Наличие в организации меню фактического на день (для всех возрастных групп, с учетом режима функционирования организации, для детей с особыми потребностями питания)	✓
3	Меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината	гг
4	Доступность меню в удобном месте для ознакомления родителей и детей (меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)	гг
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	гг
6	Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?	гг
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)	✓

8	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению членов рабочей группы)	да
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)	вкусно
	9.1 Проверяемый временной промежуток (указать время, со сколько и до сколько производился контроль)	9:00 - 10:40
	9.2 Количество детей, присутствующих в проверяемом временном промежутке	184
10	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)	вкусно
	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка отходов и фото)	30%
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	да
	10.4. наличие столовых приборов на обеденных столах (приборы из алюминия не допускаются)	да
	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)	да
	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?	да
	13.3 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
	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	есть
	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 !)	да
13	наличие контрольного блюда и его соответствие сервировке порций, выдаваемых детям	да

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)	да
16	Родительский контроль за питанием в школе	
	Дата последней проверки	05.09.2024
	Выявленные недостатки в последней проверке, если ДА-устранено или нет?	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:

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

все соответствует

Комиссия: 1. _____
 2. _____
 3. _____