





Акт №2 от 16.10.2024 г.

Проверка организации питания в школьной столовой

МОАУ «СОШ №31 г. Орска»

**Комиссия в составе:** \_\_Олишевская Т.В.-ответственный за питание в школе №31

**Воробьева Н.А.- член комиссии по питанию, родитель**

**Хаванцева Н.В.- родитель 7а класса.**

**Цель проверки-** качество приготовления пищи.

Составили настоящий акт в том, что 16.10.2024 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**В ходе проверки выявлено:**

13. Администрацией школы организовано питание на платной основе по графику с учетом возраста групп учащихся.
14. Питание осуществляется по 10-дневному меню, утвержденному ИП Александровой И.А., согласованному директором школы Антиповой Н.В. С ИП Александровой заключен двусторонний договор на организацию питания в школе.
15. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.
16. Привезенная продукция реализуется в день поставки и не хранится.
17. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд (дегустация). Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусовой и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
18. Достаточно разнообразные напитки: . чай с сахаром, кофейный напиток с молоком, компот из ягод.
19. Широкий ассортимент первых блюд: суп с рыбными консервами, суп с макаронными изделиями. Каша молочная овсяная , курник картофельный курица. Салат из свежих помидоров, огурцов с луком. Хорошие вкусовые качества.
20. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Посадочных мест детям хватает. Все классные руководители оказывают помощь в организации питания детей.
21. Выход блюд соответствует утвержденному меню, по наблюдениям родителей: некоторые дети не доедают, аргументируя, что наелись.
22. Были просмотрены технологические карты блюд на 16.10.2024. Все соответствует норме.
23. Около столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло в дозаторах, бумажные полотенца). Сантехника в чистом состоянии.
24. Уборка и дезинфекция обеденного зала осуществляется регулярно, по графику. График размещен в обеденном зале. Также в обеденном зале работает рециркулятор согласно графику.

**Выводы:** нарушений по организации горячего питания не выявлено.

**Предложения и рекомендации:**

5. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.

6. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность исключения в меню свежих овощей и фруктов.
7. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусовой и здоровой пище, правилах личной гигиены.
8. Продолжить проверку столовой в рамках программы родительского контроля. Результаты проверки донести до сведения членов родительского комитета, родителей, администрации.

Члены комиссии по питанию:

Олишевская Т.В

Воробьева Н.А

Хаванцева Н.В.

*Олишевская Т.В.*  
*Воробьева Н.А.*  
*Хаванцева Н.В.*

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 31 г.Орска»

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

*Мертманова А.П. - зам. родительский контроль  
Минеева А.В. - родитель 4-б класса  
Гедешавва И.В. - родитель 3-а класса*

В присутствии повара Порохня Т.П. составили настоящий проверочный лист о том, что «16» 10 2024г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		+
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	+	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
Все ли дети моют руки перед едой?	+	
Все ли дети едят сидя?	+	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	+	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
Есть ли замечания по чистоте столов?		+
Есть ли замечания к сервировке столов?		+
Теплые ли блюда выдаются детям?	+	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	+	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		+
Число детей, питающихся на данной перемене	105	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	720	г
Общая масса несъеденной пищи	5,4	кг
Индекс несъедаемости	7,14	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: добавить фрукты в меню

Подписи членов комиссии: Мерноф  
Шис  
Шлеф

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «16» 10 2024г. (указывается дата).

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
 МОАУ «СОШ № 31 г.Орска»  
 (наименование образовательной организации)  
 (основания)

Комиссия в составе: *Омшивкина ТВ - ответственный за питание*  
*Хаванцева - родитель 79 кл.*  
*Ворожьева - родитель 85 кл.*

В присутствии повара Порохня Т.П. \_\_\_\_\_ составили настоящий проверочный лист о том, что «16» 10 2024г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		+
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	+	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
Все ли дети моют руки перед едой?	+	
Все ли дети едят сидя?	+	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	+	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
Есть ли замечания по чистоте столов?		+
Есть ли замечания к сервировке столов?		+
Теплые ли блюда выдаются детям?	+	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	+	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		+
Число детей, питающихся на данной перемене	53	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	760	г
Общая масса несъеденной пищи	46	кг
Индекс несъедаемости	44	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: давать фруктовые соки

Подписи членов комиссии: Анн-Валентина

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «16» 10 2024г. (указывается дата).