

**АКТ**  
**по итогам родительского контроля организации и качества питания**  
**МБОУ «СОШ № 9» в 2024-2025 учебном году**  
Дата 16.09.2024

№	ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ	Оценка
1	Эстетическое и санитарное состояние. Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, одноразовых полотенец, санитарное состояние)	2
2	Обеденный зал (эстетическое оформление зала, состояние мебели, стен; сервировка столов, санитарное состояние)	2
3	Состояние посуды (тарелки, стаканы без сколов и трещин, приборы из нержавеющей стали, чистые, сухие)	2
4	Наличие графиков проведения влажных и генеральных уборок, влажная уборка столов с применением дезинфицирующих средств, работа рециркулятора	2
5	Внешний вид работников столовой (наличие спецодежды, перчаток, колпаков, средств индивидуальной защиты)	2
6	Наличие оформленного уголка потребителя в соответствии с требованиями. Наличие ежедневного меню в доступном месте.	2
7	Соответствие ежедневного меню Основному меню, утвержденному юридическим лицом/ индивидуальным, предпринимателем осуществляющим организацию питания в школе	2
8	Наличие записи в журнале бракеража готовой продукции (дата, время бракеража, подписи членов бракеражной комиссии)	2
9	Организация питания для льготных категорий обучающихся (соответствие порции по возрастам, находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	2
10	Аппетит обучающихся (с желанием, порция съедается полностью)	1
11	Количество отходов	1
12	Наблюдение классным руководителем за процессом приема пищи обучающимися	2
13	Обеспечение питьевого режима (использование бутилированной, кипяченой воды), свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня	2
14	Наличие товарно-сопроводительных документов на продукты питания в соответствии с утвержденным ежедневным меню (дата изготовления, срок годности, ветеринарные справки на молочную, мясную, рыбную, куриную продукцию)	2
	<b>СНЯТИЕ ПРОБЫ</b>	
1	Вкусовые качества приготовленных блюд (соленая, сладкая, кислая, жесткая, нежная)	2
2	Органолептические качества (цвет, температура, форма, вид в разрезе, запах, однородность, прозрачность)	2

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью)- 2 балла;

Средний уровень (соответствует частично)- 1 балл;

Низкий уровень (не соответствует)- 0 баллов

**ЗАМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**

*Задисциплинировать детей о правилах правильного питания*

Состав группы родительского (общественного) контроля

*Курасова И.И.*  
*Королева А.А.*  
*Крутинко И.И.*

Представитель МБОУ «СОШ № 9» *Смирнова И.В.*  
Представитель ИП Пороховниченко Л.Ф. *Пороховниченко Л.Ф.*



«Утверждаю»

Директор МБОУ «СОШ № 9»

Е.В.Филатова

А К Т

Проверки работы столовой и организации школьного питания в МБОУ «СОШ № 9»  
16.09.2024.

Комиссия в составе:

Ответственного за организацию питания - заместителя директора по АХР – Именохоевой А.В., представителя Управляющего Совета школы Кузнецовой И.Н., представителя родительского комитета 8В класса Копыловой А.А., социального педагога Крутенко И.П., заведующего производством Сухановой О.А. провели проверку работы столовой МБОУ «СОШ № 9».

- Цель проверки:
1. Организация школьного питания
  2. Анализ меню и вкусовых качеств блюд
  3. Работа школьной столовой, соблюдение СанПиН

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку работы столовой и организации школьного питания. В ходе проверки было установлено:

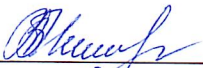
- 1) Питание обучающихся первой смены осуществляется на переменах, по скользящему графику в 9.10-9.20 ; 10.00-10.20; 11.00-11.20. Обучающихся во вторую смену – в 12.35-12.50; 14.15-14.30. В столовой имеются раковины для мытья рук, дозаторы с жидким мылом, дозаторы с обеззараживающим средством. Мест для одновременной посадки детей достаточно. Посуда и столовые приборы имеются в необходимом количестве. На момент проведения проверки в 09.10 были накрыты столы для получения завтрака обучающимися 1а,1б,1г и 2б,2в,3а классов. Меню на текущий день представлено на информационном стенде (у раздачи) и при входе в столовую. Контрольные блюда имеются и хранятся в холодильнике. При сверке фактического меню на 16.09.2024. с меню питания обучающихся на 2024-2025 учебный год (всесезонное) расхождений не выявлено.


Во время дегустации омлета натурального с малом сливочным, зеленого горошка (промышленного производства), батона пшеничного были отмечены хорошие вкусовые качества блюд, умеренное содержание соли, достаточный объем порций. При дегустации напитков (кофейный напиток с молоком) был отмечен приятный вкус, достаточное содержание сахара и оптимальная температура. Так же было отмечено, что некоторым детям не едят омлет (дома не готовят), кофейному напитку предпочитают сладкий чай.


- 2) В помещении столовой установлен кулер для воды, что обеспечивает питьевой режим обучающимся. При проверке пищеблока было отмечено, что помещение содержится в чистоте, посторонних предметов нет, посуда моется и хранится с соблюдением санитарных норм. Персонал работает в спец.одежде, в колпаках и перчатках. Выполняются мероприятия по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции, имеются санитайзеры с дезинфицирующей жидкостью, в обеденном зале постоянно работает бактерицидный рециркулятор, соблюдается режим проветривания и периодичности влажной уборки.

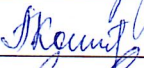
По результатам проверки рекомендовано:


1. Проводить разъяснительную работу в школе и дома о здоровом и правильном питании (классные часы, тематические мероприятия).
2. Продолжать работу по обеспечению обучающихся горячим питанием на хорошем уровне.

  
\_\_\_\_\_ А.В.Именохоева

  
\_\_\_\_\_ И.Н. Кузнецова

  
\_\_\_\_\_ И.П. Крутенко

  
\_\_\_\_\_ А.А.Копылова

  
\_\_\_\_\_ О.А. Суханова