

АКТ
по итогам родительского контроля организации и качества питания
МБОУ «СОШ № 9» в 2024-2025 учебном году
Дата 02.10.24

№	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
	СНЯТИЕ ПРОБЫ	
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

Замечаний нет

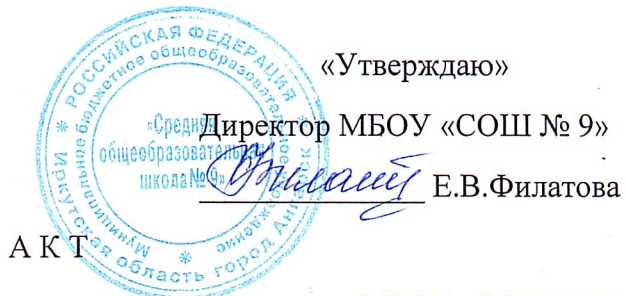
Состав группы родительского (общественного) контроля

Копылова А.А. Шайкина
Томашева Э.Н. Шайкина

Представитель МБОУ «СОШ № 9»

Представитель ИП Пороховниченко Л.Ф.

Иванова А.В. Шайкина
Сурганова



«Утверждаю»

Директор МБОУ «СОШ № 9»

Е.В.Филатова

А К Т

Проверки работы столовой и организации школьного питания в МБОУ «СОШ № 9»
02.10.2024.

Комиссия в составе:

Ответственного за организацию питания - заместителя директора по АХР – Именохоевой А.В., представителя родительского комитета 8В класса Копыловой А.А., представителя родительского комитета 7А класса Тоглоевой Э.Н., 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 10.00 были накрыты столы для получения завтрака обучающимися 4а,4б,4в,4г и 5а,б,в,г классов. Получали питьевое молоко обучающиеся 1а,1б,1г,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 02.10.2024. с меню питания обучающихся на 2024-2025 учебный год расхождений не выявлено.

Во время дегустации запеканки творожной, сыра 45% жирности, батона пшеничного были отмечены хорошие вкусовые качества блюд, умеренное содержание соли, достаточный объем порций. При дегустации напитков (какао с молоком) был отмечен приятный вкус, достаточное содержание сахара и оптимальная температура. Так же было отмечено, что некоторым детям не нравятся молочные каши напиток-какао. Комиссия обратила внимание, что дети хорошо пьют молоко, температура напитка оптимальная.

- 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.

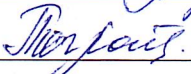
По результатам проверки рекомендовано:

1. Продолжать работу по обеспечению обучающихся горячим питанием на таком же хорошем уровне.


_____ А.В.Именохоева


_____ А.А.КОПЫЛОВА


_____ О.А. Суханова


_____ Э.Н.Тоглоева