

**Акт проверки организации и качества горячего питания
обучающихся в МБОУ «Средняя школа №7 г. Няндомы»**

г. Няндомы

3 мая 2024 год

На основании «Положения о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся в МБОУ СШ №7» утвержденного приказом директора школы №53А о/ш от 31.08.2020г., комиссия в составе: Добрецова Мария Николаевна, Боброва Наталья Сергеевна, Семёнова Ирина Вячеславовна 3 мая 2024 года провела проверку организации и качества питания обучающихся в МБОУ СШ №7.

В ходе проверки установлено:

1. В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона. Два туалета мужской и женский с 2 кабинками. Созданы все условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Раковин, электрополотенец, мыла и антисептиков достаточно.
2. В обеденном зале созданы благоприятные условия для приема пищи, включая микроклимат, освещенность, интерьер: проведена покраска и роспись стен, приобретена новая мебель, повешены новые жалюзи. Посадочных мест хватает.
3. На кухне приобретены посудочная машина, два жарочных шкафа, картофелечистка, электроплита, ларь морозильный, холодильник, мясорубка, оборудование для выпечки блинов, нержавеющая посуда для приготовления пищи.
4. Питание осуществляется по примерному 10 дневному меню, с учетом возрастных групп учащихся. Оно выложено на сайте школе. Циклическое меню количества приемов пищи соответствует функционированию организации. Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья: сахарный диабет, пищевая аллергия. В меню отсутствуют повторы блюд в течение дня и двух смежных с ним календарных дней. В меню отсутствуют запрещенные блюда. При сравнении с примерным 10 дневным меню, замена не выявлена. Ежедневное меню вывешено на информационном стенде и соответствует фактической раздаче.
5. Питание осуществляется в соответствии с графиком организованного питания в столовой МБОУ СШ №7 на 2023-2024 год, утвержденным директором школы.
6. В соответствии с «Положением о школьной столовой и порядке организации питания обучающихся» утвержденным приказом директора №55 от 31.08.2020г. создана и работает бракеражная комиссия. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж.
7. По результатам работы бракеражной комиссии с начала учебного года не было выявлено факта не допуска к реализации блюд и продуктов.
8. В столовой производится контрольное взвешивание блюда, которое затем стоит рядом с раздачей для сверки.
9. Комиссией проверено качество подаваемых блюд по результатам органолептической оценки: внешний вид, запах. Проведен опрос учителей и своих детей. Претензий к качеству приготовления и качеству продуктов нет. Блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище.
10. У всех сотрудников столовой есть спецодежда, колпаки, перчатки.
11. В помещениях не обнаружены насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности.
12. Уборка помещения производится после каждого приема пищи. В момент работы комиссии уборка произведена качественно.
13. Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены.

Предложения и рекомендации:

1. Родителям и учителям напомнить обучающимся о правилах личной гигиены.
2. Установить новую вытяжку в столовой над плитой.

Добрецова М.Н.

Боброва Н.С.

Семёнова И.В.



Оценочный лист

Дата проведения проверки: 3 мая 2024 год.

Инициативная группа, проводившая проверку: Добрецова Мария Николаевна,

Боброва Наталья Сергеевна,

Семёнова Ирина Вячеславовна.



	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	Да.
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	Да, на сайте школы.
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	Да, на информационном стенде.
4.	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, в течение дня и двух смежных с ним. Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Да.
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Да.
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму Функционирования организации? А) да Б) нет	Да.
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	Да, «Положение о школьной столовой и порядке организации питания обучающихся» утвержден приказом директора школы №55 от 01.03.2017г.
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	Да.
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюда продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	Нет.

10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	Да.
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	Да.
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	Да.
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет Б) да	Нет.
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	Да.
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет Б) да	Да.
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) нет Б) да	Нет. Есть замена при сравнении с примерным десятидневным меню. Допускается в соответствии с «Положение о школьной столовой и порядке организации питания обучающихся» утвержден приказом директора школы №55 от 01.03.2017г.
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) нет Б) да	Нет.

Добрецова М.Н.

Боброва Н.С.

Семёнова И.В.

Д.ф.
Н.С.
Семёнова