

**АКТ № 1\_ от 3.12.2024г.  
родительского контроля столовой  
«\_МБОУ ООШ № 16\_»  
на предмет организации горячего питания обучающихся**

Дата проведения проверки: 03.12.2024

Время проверки: 8.45\_

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

-член родительского комитета МБОУ СОШ №15 Магдеева Елена Геннадьевна

-член родительского комитета МБОУ СОШ №15 Клименко Марина Сергеевна

-член родительского комитета МБОУ СОШ №15 Колесникова Светлана Владимировна

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
2	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
3	<b>Нарушения в зале столовой.</b>	
	А) выявлено	
	Б) не выявлено	✓
4	<b>Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
5	<b>Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи</b>	
	А) в соответствии утвержденного графика	✓
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	<b>Чистота и целостность столовых приборов.</b>	

	А) соответствует норме	✓
	Б) не соответствует норме	
7	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	<b>Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
9	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
13	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
14	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	<b>Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	

16	<b>Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
17	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
18	<b>Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал, протокол и тд.)</b>	
	А) своевременно	✓
	Б) не своевременно	
19	<b>Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)</b>	
	А) имеется	✓
	Б) не имеется	
20	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
21	<b>Вкусовые качества блюд?</b>	
	А) вкусно	✓
	Б) не вкусно	
22	<b>Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.</b>	
	А) съели всё.	✓
	Б) съели более половины	
	В) не съели	
23	<b>Соблюдение температурного режима.</b>	
	А) соблюдается	✓
	Б) не соблюдается	
24	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
25	<b>Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:</b>	
	А) да	✓

	Б) нет	
26	<b>Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
28	<b>Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)</b>	
	А) нет	
	Б) да	✓
29	<b>Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)</b>	
	А) соблюдается	✓
	Б) не соблюдается	

**Контрольное взвешивание готовой продукции**  
**МБОУ ООШ № 16**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактический выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактический выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Капуста квашенная	80	80	80	80	0
2	Биточки рыбные	100	100	100	100	0
3	Картофельное пюре со сливочным маслом	180	180	180	180	0
4	Хлеб пшеничный	40	40	40	40	0
5	Хлеб ржаной йодированный	30	30	30	30	0
6	Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	200	200	200	0
7	Фрукты свежие (яблоки)	150	150	150	150	0
8	Икра кабачковая	100	100	100	100	0
9	Борщ с капустой с картофелем и со сметаной	250/5	250/5	250/5	250/5	0
10	Гуляш	70/70	70/70	70/70	70/70	0
11	Каша рисовая вязкая со сливочным маслом	180	180	180	180	0
12	Чай с лимоном	200/10/7	200/10/7	200/10/7	200/10/7	0
13	Хлеб пшеничный	70	70	70	70	0
14	Хлеб ржаной йодированный	50	50	50	50	0
15	Фрукты свежие (яблоки)	150	150	150	150	0

Другие замечания: не выявлены.

**ВЫВОД:** двухнедельное меню для обучающихся 1-4-х классов, 5-11-х классов (в том числе обучающихся из многодетных семей, обучающихся, чьи родители являются (являлись) участниками СВО, обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов соответствует разделу 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Рацион питания соответствует утверждённому меню, имеется ежедневное меню, соответствующее перспективному. Приём пищи осуществляется в соответствии с утверждённым графиком приёма пищи. Качество приготовленной продукции (вкус и цвет блюд) соответствует нормам питания.

Отчётная документация представлена в полном объёме.

По результатам экспертизы недостатки в организации и к качеству питания в школе **не были выявлены.**

Акт подписали:

Члены комиссии:

член РК МБОУ СОШ №15

член РК МБОУ СОШ №15

член РК МБОУ СОШ №15



Е. Г. Магдеева

М. С. Клименко

С. В. Колесникова

С актом ознакомлены:

заместитель директора по УР



М. Н. Шурубова