

20.01.2025.

Цель проведения родительского контроля: выявление нарушений при организации питания в МОКУ СОШ пгт Лальск

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Кокина А.А. – председатель Совета по питанию

Богданова Т.И. зав. производством в столовой

Суханова М.С., представитель родительской общественности

Тетерина В.П. - представитель родительской общественности

Гондюхина Е.А., представитель родительской общественности

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОКУ СОШ пгт Лальск Лузского муниципального округа.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Школьной столовой на 03 марта было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: В МОКУ СОШ пгт Лальск организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Кокина А.А. – председатель Совета по питанию:

Богданова Т.И. зав. производством в столовой:

Суханова М.С., представитель родительской общественности:

Тетерина В.П. - представитель родительской общественности:

Гондюхина Е.А., представитель родительской общественности:

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20.01.2025

	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		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?		✓
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
4	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		✓
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓	

Инициативная группа, проводившая проверку:

Суханова М.С. – представитель родительской общественности: *Су*
 Тетерина В.П. - представитель родительской общественности: *Т*
 Гондюхина Е.А. - представитель родительской общественности: *Гон*
 Машанова Е.В. - представитель родительской общественности: *Маш*