

**Муниципальное автономное общеобразовательное
учреждение средняя**

общеобразовательная школа № 32 города Южно-Сахалинска

АКТ ПРОВЕРКИ № 5

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании приказа № 582/1-ОД от 21 августа 2023 г.

Была проведена проверка помещений для приема пищи МАОУ СОШ № 32 г. Южно-Сахалинска

Время проверки: 27.10.2023 в 14:30 мин.

Проверку провели: члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

- Войнова А.В.;
- Ковтун Г.Н.;
- Меняйлова М.Т.;
- Малыгина А.С.;
- Гаджибек А.Ю.

При проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Кудряшова Е.П.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения: **нарушения не выявлены.**

Нарушений нет

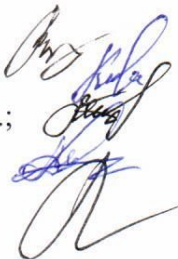
– сформированы предложения: **предложений нет.**

Приложения к акту:

– оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 1 л., в 1 экз.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

- Войнова А.В.;
- Ковтун Г.Н.;
- Меняйлова М.Т.;
- Малыгина А.С.;
- Гаджибек А.Ю.



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Ответственный за организацию питания Кудряшова Е.П.
27.10.2023

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 32 города Южно-Сахалинска**

**Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки: 27.10.2023, 14:30, обед

Члены Комиссии, проводившие проверку: Войнова А.В.; Гаджибек А.Ю.; Ковтун Г.Н.;
Меняйлова М.Т.; Малыгина А.С.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	да	
	– к раковинам для мытья рук;	да	
	– мылу и антисептикам;	да	
	– средствам для сушки рук	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	

Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	да	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	да	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Члены комиссии:

27.10.2023 Войнова А.В. - 

27.10.2023 Гаджибек А.Ю. - 

27.10.2023 Ковтун Г.Н. - 

27.10.2023 Меняйлова М.Т. - 

27.10.2023 Малыгина А.С. - 

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 32 города Южно-Сахалинска**

ПРОТОКОЛ № 5

заседания Совета общественного контроля за организацией питания
в МАОУ СОШ № 32 г. Южно-Сахалинска

от 27 октября 2023 года

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

- Валуйских Т.А., директор;
- Кудряшова Е.П., ответственный по питанию;
- Войнова А.В., председатель комиссии по родительскому контролю, законный представитель обучающегося 6 «А» класса;
- Гаджибек А.Ю., представитель от родительской общественности, законный представитель обучающегося «Д» класса;
- Меняйлова М.Т., представитель от родительской общественности, законный представитель обучающегося 1 «А» класса;
- Герасимова А.М., представитель от родительской общественности, законный представитель обучающегося 8 «В» класса.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

В рамках мониторинга качества питания провели родительский контроль за организацией питания обучающихся в столовой МАОУ СОШ № 32 г. Южно-Сахалинска:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для обучающихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима;
- соответствие продукции, реализуемой через буфет;
- соблюдение выдачи молока обучающимся;
- наличие в школе условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

СЛУШАЛИ:

представителей от родительской общественности (законных представителей, обучающихся 6 «А», 1 «А», 8 «В» классов) Войнову А.В.; Меняйлову М.Т.; Герасимову А.М.:

1. График питания обучающихся соблюдается и соответствует графику питания обучающихся в столовой, утвержденный директором школы от 21 сентября 2023 года.
2. Фактическое меню, согласованное директором вывешено в обеденном зале.
3. 3. Блюда, указанные в ежедневном меню, соответствуют блюдам, фактически приготовленным для обучающихся.
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд:
 - каша жидкая молочная гречневая – вкусная (дети просят добавки, кушают с удовольствием, масла сливочного достаточно в каждой порции);
 - выпечка (кекс песочный с изюмом)- свежий, рассыпчатая структура, изюма достаточно.
5. Температурный режим готовых блюд соблюдается: блюда у детей на столах теплые.
6. Вес блюд соответствует норме.
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала удовлетворительное: тарелки и приборы чистые и сухие, наличие контрольных блюд.
8. Личная гигиена персоналом столовой соблюдается: чистая и опрятная одежда, волосы убраны под шапочкой; использование одноразовых перчаток.
9. Питьевой режим в образовательной организации соблюдается: кулер с питьевой водой размещен в месте, не подвергающийся попаданию прямых солнечных лучей, одноразовые стаканы имеются в наличии.
10. Реализация продукции через буфеты соблюдается.
11. Порядок выдачи молока обучающимся соблюдается.
12. В школе созданы все условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены: наличие горячей воды, сушилок для рук.

РЕШИЛИ:

1. Работу Совета общественного контроля за организацией питания продолжить согласно утвержденному плану.

Председатель

А.В. Войнова

Секретарь

Е.П. Кудряшова