

АКТ

проверки родительской общественностью организации горячего питания детей МБОУ СОШ № 40 г. Кирова

№ 9 от 08.06.2023г

Мы, члены общественно-экспертного совета, **Кремлева У.В. и Гурьянова Т.С.**, ответственная за организацию питания 1-4 классов **Бусыгина М.А.** (зам.директора) с целью обеспечения и совершенствования контроля за организацией и качеством питания в школьном лагере провели проверку по **следующим параметрам** и внесли информацию в оценочный лист.

Практика родительского контроля в школьной столовой

• **Обеденный зал**

– Наличие (в том числе на сайте школы) примерного (циклического) меню, согласованного с Роспотребнадзором; **Да, подписи имеются**

– Наличие в обеденном зале фактического меню на день посещения столовой; **Да, подписи имеются**

– Сравнение примерного и фактического меню на предмет установления замен блюд; **замен нет**

– В случае нахождения замен блюд получение информации от руководителя столовой о причинах и допустимости их применения.

• **Прием пищи детьми**

– Наблюдение за детьми, в том числе и за их покупками в буфете (во время приема пищи, не мешая им). **Детей, обедающих через кассу нет**

– Выборочный блиц-опрос школьников (сразу после приема пищи) **обедают в 2 смены и по 3 отряда**

– какие блюда вкусные/невкусные; **все нет**

что не съел и почему. **Обед(второе) съели почти все дети. Суп съеден на 90 %**

Оценка остатков в тарелках (сотрудников столовой попросили не убирать сразу стол одного класса): **минимум остатков**

что конкретно не съедено (определение непопулярных блюд); **суп сколько (в %) съели все, половину, четверть, ничего. (90% , на 10% , на 0%, на 0%)**

• **Дегустация, обсуждение и разработка рекомендаций**

– Покупка на линии раздачи и в буфете тех же блюд, которые едят дети (не специально накрытые для проверяющих). **Второе**

– Оценка вкусовых качеств купленных блюд и их температуры.
Вкусное ,диетическое ,соль и температура - норма.

– Обсуждение с директором школы и руководителем пищеблока итогов посещения. **Остались довольны ,похвалили сотрудников и заведующую.**

– Разработка рекомендаций по результатам проверки. Осуществляется в течение следующих нескольких дней с привлечением экспертов и использования экспресс-анализа примерного меню, что позволяет сформулировать предложения по сбалансированности и стоимости меню.

Экспресс –анализ осуществляется медиком ежедневно.

Выводы и рекомендации :Замечаний по организации и качеству питания в школьном лагере нет . Во время экзамена ОГЭ обучающиеся лагеря проходят в столовую через запасной выход ,организована санация рук дез.раствором. Оформлен оценочный лист. **Негативных высказываний со стороны учащихся в лагере не зафиксировано . .**

Предложение : продолжать систематически информировать родителей школы о результатах опросов на родительских собраниях , результатах проверки организации питания с нового 2023-2024 учебного года. Предложить желающим родителям, помимо членов общественно-экспертного совета, посетить столовую с целью проверки и контроля организации питания в июне 2023г во время работы лагеря с дневным пребыванием детей до 27 .06.2023г.

Представитель родительской
общественности О-ЭС:



Кремлева У.В.

Представитель экспертной
общественности О-ЭС:



Гурьянова Т.С.

Ответственный за организацию
питания 1-4 классов, зам. директора :



Бусыгина М.А.

Карта контроля

по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

Наименование организации _МБОУ СОШ №40

ФИО руководителя ОО Казанцев В.П.

Дата проведения проверки _08.06.2023г ,вторая смена (Акт № 9)

Организатор питания КПиСП

Количество обучающихся в ОО 1269 / Обучающихся 1-4 классов_514	
В 1 смену: классов 9, детей 255	В 2 смену: классов 9, детей 259
Количество перемен на которых предоставляется питание обучающимся 1-4 классов	
В 1 смену: 5	В 2 смену: 5
Продолжительность перемен для организации питания обучающихся 1-4 классов составляет 20 минут	Да/нет Да,
Количество детей, имеющие пищевые особенности (подтвержденные мед. справкой), нуждающиеся в диетическом питании	1
Диагнозы (перечислить)	Пищевая аллергия –безмолочная диета (справка у зав. столовой) В лагерь с дневным пребыванием девочка не ходит
Специальное меню	Имеется/не имеется Имеется
Наличие программы производственного контроля	Имеется/не имеется Имеется
Наличие контрольных блюд на раздаче	Имеется/не имеется Имеется
Книга жалоб и предложений	Имеется/не имеется Имеется

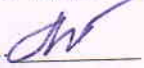
№ п/п	Проверяемые позиции	Информация о соответствии установленным требованиям
1.	Организация питания	
1.1.	В санитарной зоне имеется мыло, сушилки для рук, имеются средства для обработки рук	да
1.2	Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе обработка столов, после каждого приема пищи	да
1.3	Между группами столов расстояние 1,5 м.	Да, частично
1.4	Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха	да

1.5	Работники столовой работают в масках, перчатках	да
1.6	Наличие графика питания учащихся	да
2.	Меню	
2.1	Примерное меню разработано на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов,	да
2.2.	Фактическое меню согласовано директором, размещено в обеденном зале	да
2.3	Фактическое меню соответствует двухнедельному меню по составу и выходу блюд	да
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	да
3.	Контроль безопасности готовой продукции	
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	да
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда меню	да
3.3	Бракераж проводится своевременно	да
3.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	да
3.5	Питьевой режим организован в виде: - имеется фонтанчик с питьевой водой - имеется кипяченая вода в столовой	Да да
4.	Размещение информации на официальном сайте	
4.1	Имеется сведения об условиях питания обучающихся	да
4.2	Примерное двухнедельное меню опубликовано	да
4.3	Фактическое меню публикуется ежедневно	да
4.4	Локальный нормативный акт о родительском (общественном контроле) за организацией питания обучающихся	да
5.	Сбор отходов питания	
5.1	Выделена зона для сбора и хранения отходов	да
5.2	Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы»	да


Примечания: Обстановка в столовой спокойная, Учащиеся лагеря кушают спокойно, без спешки, согласно графика приема пищи (2-е смены питания), воспитатель наблюдает за приемом пищи (отряда). Составлен Акт проверки организации питания в лагере (№ 9)

Выводы комиссии: Предоставленные блюда не отличаются от заявленных в меню, мясное блюдо органолептически привлекательное, вкусное, в меру горячее и соленое, диетическое, обучающиеся съедают обед на 90%. График посещения отрядов столовой соблюдается. Спецодежда сотрудников соответствует нормам.

Предложения: Провести контрольную проверку организации питания в сентябре 2023г

Состав комиссии: Ответственная за организацию питания 1-4 классов Бусыгина М.А. 

Член экспертного совета Гурьянова Т.С. 

Член родительского наблюдательного совета Кремлева У.В. 

Ознакомлена: Заведующая столовой Брагина Т.Г. 