

## Акт

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

№ 8 от 18.05.2023г

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 школе 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). **По графику**

– Выборочный блиц-опрос школьников (сразу после приема пищи) **1Г, 3А, 4А** классов:

какие блюда вкусные/невкусные; **второе \нет**

что не съел и почему. **Гарнир-не хочу, котлеты не хочу, завтракал дома**

– Оценка остатков в тарелках (сотрудников столовой попросили не убирать сразу стол одного класса) **4А кл.: минимум остатков**

что конкретно не съедено (определение непопулярных блюд); **гарнир, частично котлеты**

сколько (в %) съели все, половину, четверть, ничего. **(70% на 20% на 5% на 5%)**

#### • Дегустация, обсуждение и разработка рекомендаций

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

– 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 1-4 классов в школе нет . Оформлен оценочный лист. Рекомендовано в классах провести работу по мотивированию учащихся и родителей употреблять здоровое питание, соблюдать правила личной гигиены и противоэпидемические меры. Оформлен (обновлен) новый раздел стенда по здоровому питанию. Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (пищевые аллергии -безмолочная аллергия - **4Д (2 смена)-** 1 человек, справка передана в столовую) . Девочке заменяют продукты на разрешенные. **Негативных высказываний со стороны учащихся 1-4 классов не зафиксировано .** Параллельно опрашивались учащиеся 5,9 -11 классов , питающиеся в столовой, об удовлетворенности ассортиментом и качеством питания и вкусовых предпочтениях подростков. **Негативных высказываний не было .**

**Предложение :** продолжать систематически информировать родителей школы о результатах опросов на родительских собраниях , результатах проверки организации питания. Предложить желающим родителям, кроме членов общественно-экспертного совета, посетить столовую с целью проверки и контроля организации питания в июне 2023г во время работы лагеря с дневным пребыванием детей . Информацию размещать на сайте школы. Вопросы питания поднимать на педсоветах или производственных собраниях коллектива, знакомить под роспись и при необходимости приглашать заведующую столовой Т.Г. Брагину ,

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 \_18.05.2023г ,первая смена (Акт № 8)

Организатор питания КПиСП

<b>Количество обучающихся в ОО 1269 / Обучающихся 1-4 классов_514</b>	
В 1 смену: классов 9, детей 255	В 2 смену: классов 9, детей 259
<b>Количество перемен на которых предоставляется питание обучающимся 1-4 классов</b>	
В 1 смену: 5	В 2 смену: 5
Продолжительность перемен для организации питания обучающихся 1-4 классов составляет 20 минут	Да/нет Да,
<b>Количество детей, имеющие пищевые особенности (подтвержденные мед. справкой), нуждающиеся в диетическом питании</b>	1
Диагнозы (перечислить)	Пищевая аллергия –безмолочная диета (справка у зав. столовой)
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.	<b>Организация питания</b>	
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
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
<b>2.</b>	<b>Меню</b>	
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
<b>3.</b>	<b>Контроль безопасности готовой продукции</b>	
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
<b>4.</b>	<b>Размещение информации на официальном сайте</b>	
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
<b>5.</b>	<b>Сбор отходов питания</b>	
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, соблюдается очередность выдачи пищи (в том числе через кассу), обучающиеся 5,9-11 классов питаются согласно графика посещения столовой, в столовой дежурит представитель школы (дежурный учитель). Учащиеся 1-4 классов кушают спокойно, без спешки, согласно графика приема пищи, классный руководитель наблюдает за приемом пищи (1Г,3А,4А). Составлен Акт проверки организации питания ( № 8 )

Выводы комиссии: Предоставленные учащимся 1-4 классов блюда не отличаются от заявленных в меню, мясное блюдо органолептически привлекательное, вкусное, в меру горячее и соленое, диетическое, обучающиеся съедают второе блюдо на 70%. График посещения столовой соблюдается. Спецодежда сотрудников соответствует нормам.

Предложения: Провести контрольную проверку организации питания в лагере с дневным пребыванием в июне 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. 