

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «Угловская СОШ»

29.03.2022 г.

Время: 11.20

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Угловская СОШ»

Мы, родительский контроль по питанию:

Ягьяева Г.Ф.

Степина С.Ю.

Корнилова И.В.

Аметова А.Р.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Угловская СОШ»

На момент проверки установлено:

- все сотрудники пищеблока в униформе, защитной маске и перчатках;
- столы накрыты согласно меню на 29.03.2022г;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- имеется график посещения столовой учащимися;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками с датой;
- ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся;
- продукты всегда свежие;
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.
- горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче имеют температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C
- школьной столовой на 29 марта было предложено меню:

ЗАВТРАК

для учеников 1-4 классов, обучающихся в первую смену

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена, руб
		б	ж	у		
Рыба, тушеная с овощами	100	10,76	5,75	3,80	116,00	30,73
Картофельное пюре	150	3,20	9,46	18,58	178,61	14,22
Чай с сахаром и лимоном	180/10/ 7	0,20	0,02	16,00	65,00	2,16
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	1,54
Фрукты свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	16,1
Итого за завтрак:		17,80	16,15	72,76	524,11	64,75

ЗАВТРАК

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена, руб
		Б	Ж	У		
Рыба, тушеная с овощами	100	10,76	5,75	3,80	116,00	30,73
Картофельное пюре	150	3,20	9,46	18,58	178,61	14,22
Чай с сахаром и лимоном	180/10/ 7	0,20	0,02	16,00	65,00	2,16
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	1,54
Фрукты свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	16,1
Итого за завтрак:		17,80	16,15	72,76	524,11	64,75

ОБЕД

Овощи по-сезону	100	1,21	6,01	3,00	71,10	18,21
Борщ с капустой и картофелем	250	1,81	4,92	10,94	107,84	7,90
Макаронные изделия отварные	180	6,72	7,12	37,56	241,37	10,18
Тулеш из отварной говядины	75/50	16,70	17,60	4,09	205,00	86,30
Хлеб пшеничный	60	3,80	0,40	24,60	117,50	2,30
Хлеб ржано — пшен.	40	3,08	0,56	15,08	80,40	1,63
Компот из свеж. плодов	180	0,16	0,24	27,88	114,60	5,74
Итого за обед:		33,50	40,93	131,61	948,46	132,26

- было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии приготовленной пищи.
- при взвешивании порций, полученная масса соответствовала норме выхода готовой продукции.

Вывод: Родительский контроль признал работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Представители родительского контроля:

Давыдова Т. Р. *[подпись]*

Степина С. Ю. *[подпись]*

Карнишова И. В. *[подпись]*

Александрова А. Р. *[подпись]*

повар Остремская Л. Г. *[подпись]* с акт. о взвешивании

ЧЕК-ЛИСТ
для родителей по проверке организации питания обучающихся
в общеобразовательных организациях Республики Крым

№ п/п	Вопросы	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	✓	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	✓	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
10	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		✓
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	✓	

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
МБОУ «Угловская СОШ»

29.03.2022г.

Комиссия в составе:

6. Пономарева А.А.-директор школы
 7. Литвинова Т.А.- зам. директора по УВР
 8. Азизова В.Р.- ответственная за организацию питания, член бракеражной комиссии
 9. Литвинов А.С. – заместитель директора по АХЧ, член бракеражной комиссии
 10. Куликова Т.Н.- председатель ОРК, член бракеражной комиссии
- составила настоящий акт в том, что 29 марта 2022 года в 11.20 час. была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой МБОУ «Угловская СОШ».

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 29 марта для 1-4 классов было предложено: рыба, тушеная в томате с овощами, картофельное пюре, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный. Для детей 5-11 классов было предложено меню: борщ с капустой и картофелем, котлеты, рубленые из птицы с соусом, макаронные изделия отварные, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный, чай с сахаром.
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании 5 порций рыбы, тушенной в томате с овощами – 50/50г., картофельного пюре – 150г., чая с сахаром и лимоном – 180/7г., хлеба пшеничного – 40г., борща с капустой и картофелем – 200г., котлет, рубленых из птицы с соусом – 60/30г., макаронных изделий отварных – 150г., хлеба пшеничного – 30г., хлеба ржано-пшеничного – 30г., чая с сахаром – 180г.
3. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи индивидуальных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
5. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
6. В столовой присутствует дежурный класс и дежурный учитель, которые следят за порядком и чистотой столовой.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Члены комиссии:

1. Пономарева А.А.

2. Литвинова Т.А.

3. Азизова В.Р.

4. Литвинов А.С.

Куликова Т.Н.

С актом ознакомлена