

**АКТ проверки № 1**

**комиссией родительского контроля МОУ «Щучейская ООШ»**

Дата проверки: «12» сентября 2022 г.

Время проверки: 12.00 час. (большая перемена)

**Цель проверки:** соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

1. Березкина Людмила Евгеньевна - ответственный за организацию питания
2. Новоторцева Надежда Александровна - представитель родительской общественности, 8 класс
3. Антонова Валентина Анатольевна - представитель родительской общественности, 3 класс

составили настоящий акт в том, что «   »     20    года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Критерии оценки качества организации горячего питания	Оценка
1	Наличие утвержденного и согласованного циклического меню в столовой (да, нет)	да
2	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы, его соответствие 10-дневному меню по составу и массе порций (да, нет)	да
3	Органолептическая оценка, температура блюд (по шкале 1-5)	4
4	Соответствует ли масса порций на раздаче, заявленному выходу блюд по меню (да, нет)	да
5	Качество мытья посуды (по шкале 1-5)	5
6	Наличие посуды со сколами, наличие непросушенных столовых приборов (да, нет)	нет
7	Своевременность накрытия столов к приходу учащихся в столовую (да, нет)	да
8	Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой спецодежды, перчаток, масок, отсутствие украшений) (да, нет)	да
9	Индекс несъедаемости блюд (по шкале 1-5)	1
10	Наблюдают ли дежурные учителя за культурой питания учащихся во время приема пищи (да, нет)	да
11	Результаты выборочного опроса учащихся об удовлетворенности ассортиментом и качеством приготовленных блюд (по шкале 1-5)	5
12	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися (наличие мыла, бумажных полотенец) (да, нет)	да
13	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал (да, нет)	да
14	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха (да, нет)	да
15	Наличие салфеток на столах (да, нет)	да
16	Наличие графика работы школьной столовой (да, нет)	да
17	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации школьного питания (да, нет)	да

**Выводы:** Питание учащихся МОУ «Щучейская ООШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями

Администрация школы организовала контроль за качеством приготовления пищи: закладкой продуктов, выходя готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью столовой учащихся в соответствии с установленными графиками питания.

#### Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания об-се постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды, инвентаря.

#### Члены комиссии:

1. Захарова В.А. (прис. ком.)

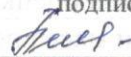
ФИО



подпись

2. Березкина Л.Е. (родит.)


ФИО



подпись

3. Антонова В.А. (родит.)

ФИО



подпись

4. Новоторцева Н.А. (родит.)

ФИО



подпись

5.

ФИО

подпись