

Акт № 1
по результатам проведения родительского контроля
столовой МБОУ ООШ д. Старое Мелково

Дата проверки 20.09.2024 г.

Время : 9.40-10.40

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой, организация питания учащихся в МБОУ ООШ д. Старое Мелково.

Члены комиссии:

Зубкова Р.Ю., член родительского комитета школы;

Гусевой О.А., родитель учащегося 8-го класса;

Бычкова Т.В., родитель учащегося 2-го класса

В ходе проверки установлено следующее:

1. Все работники столовой имеют спецодежду, работают в масках, перчатках, головных уборах.
2. В обеденном зале после первой смены проведена влажная уборка , проветрено помещение перед второй сменой.
3. В обеденном зале чисто, посуда убрана.
4. При входе в обеденный зал установлен емкости с дезинфицирующим средством.
5. На раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца.
6. Состояние столового и технологического оборудования и оборудование для приготовления пищи чистое, нарушений не выявлено.
7. Санитарное состояние складского помещения удовлетворительное.
8. Имеется и ведётся журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств.
9. Имеется примерное 10 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда.
10. Набор блюд (обед) соответствует двухнедельному меню.
11. Органолептические свойства блюд хорошие.

Вывод:

1. Санитарные нормы работниками столовой соблюдаются.
2. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями.

Члены комиссии:

Зубкова Р.Ю. _____

Гусевой О.А. _____

Бычкова Т.В. _____

Зубкова
Гусева
Бычкова

Акт № 2
по результатам проведения родительского контроля
столовой МБОУ ООШ д. Старое Мелково

Дата проверки 22.10.2024 г.

Время : 9.40-10.40

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания учащихся в МБОУ ООШ д. Старое Мелково.

Члены комиссии:

Зубкова Р.Ю., член родительского комитета школы;

Гусевой О.А., родитель учащегося 8-го класса;

Бычкова Т.В., родитель учащегося 2-го класса

В ходе проверки установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Вывод:

1. Санитарные нормы работниками столовой соблюдаются.
2. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями.

Члены комиссии:

Зубкова Р.Ю. *Зубкова*

Гусевой О.А. *ОА*

Бычкова Т.В. *Т.В.*

1	Технологическое и холодильное оборудование	
2	Надворный напольный - электрический	
3	Оборудование санитарно-технического назначения (ванна, раковина, туалет, стиральная машина, холодильник)	
4	Надворный в зоне стоянки - электрический	
5	Надворный в зоне стоянки - электрический	
6	Мелкое оборудование (электрический чайник, кофеварка)	
7	Оборудование для хранения продуктов (холодильник)	
8	Оборудование для хранения продуктов (холодильник)	
9	Холодильник - морозильник - электрический	
10	Холодильник - морозильник - электрический	
11	Холодильник - морозильник - электрический	
12	Холодильник - морозильник - электрический	
13	Холодильник - морозильник - электрический	
14	Холодильник - морозильник - электрический	

Акт № 3
по результатам проведения родительского контроля
столовой МБОУ ООШ д. Старое Мелково

Дата проверки 22.11.2024 г.

Время: 9.40-10.40

Цель проверки: организации горячего питания учащихся

Члены комиссии:

Зубкова Р.Ю., член родительского комитета школы;

Гусевой О.А., родитель учащегося 8-го класса;

Бычкова Т.В., родитель учащегося 2-го класса

В ходе проверки установлено следующее:

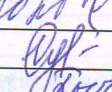
	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	Да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	Да
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	Да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	Да
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	

	(сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	Такие дети отсутствуют в школе
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	Да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	Да
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	Да
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	Да
	Б) да	

Вывод: Замечаний нет

Члены комиссии:

Зубкова Р.Ю. 

Гусевой О.А. 

Бычкова Т.В. 

Акт № 4
по результатам проведения родительского контроля
столовой МБОУ ООШ д. Старое Мелково

Дата проверки 26.12.2024 г.

Время: 9.40-10.40

Цель проверки: организации горячего питания учащихся

Члены комиссии:

Зубкова Р.Ю., член родительского комитета школы;

Гусевой О.А., родитель учащегося 8-го класса;

Бычкова Т.В., родитель учащегося 2-го класса

В ходе проверки установлено следующее:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	Да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	Да
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	Да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	Да
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	

	(сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	Такие дети отсутствуют в школе
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	Да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	Да
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	Да
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	Да
	Б) да	

Вывод: Классным руководителям и учителям – предметникам на постоянной основе проводить индивидуальные беседы с учащимися о необходимости мытья рук перед едой и правилах поведения в столовой.

Члены комиссии:

Зубкова Р.Ю. *Зубкова*

Гусевой О.А. *Гусева*

Бычкова Т.В. *Бычкова*

АКТ № 5
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МБОУООШ д. Старое Мелково по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 31.01.2025г.

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания МБОУ ООШ д. Старое Мелково

Комиссия в составе:

Член родительского комитета - Зубкова Р.Ю..

Члены комиссии:

Гусева Ольга Александровна – родитель учащегося 8-го класса;

Бычкова Т.В. – родитель учащегося 2-го класса.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ ООШ д. Старое Мелково

В результате осмотра пищеблока установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
9	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
10	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
11	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
12	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Выводы: Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 9-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

Подписи:

Зубкова Р.Ю.
Гусева О.А.
Бычкова Т.В.