

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ Комсомольской СОШ



А.М.Кайдалов
«03» марта 2025г.

АКТ

Контроля по организации горячего питания обучающихся Муниципального Бюджетного общеобразовательного учреждения Комсомольской средней общеобразовательной школы Первомайского района.

В соответствии с Положением о родительском контроле по организации горячего питания обучающихся в Муниципальном Бюджетном общеобразовательном учреждении Комсомольской средней общеобразовательной школы Первомайского района. Комиссия по организации горячего питания обучающихся в составе, утвержденным приказом директора от 22.01.2025г. № 14-0
Председатель комиссии – Пангина Карина Константиновна, родитель;
Секретарь комиссии – Войнич Марина Анатольевна, педагог – организатор;
Члены комиссии – Волкова Кристина Геннадьевна, родитель;
Комарова Евгения Игоревна, родитель;
Иванова Наталья Францевна, ответственный за организацию горячего питания.

03.03.2025 года провели контроль за организацией горячего питания в МБОУ Комсомольской СОШ,

Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:

В ходе обследования установлено:

Проведено обследование объекта Приложение №1. «Оценочный лист контроля по организации горячего питания обучающихся».)

Примерное цикличное меню размещено в зале для ознакомления детей и родителей.

В примерном цикличном меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни, ежедневное меню размещено в зале для ознакомления детей и родителей.

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (перечень запрещенных блюд и продуктов содержится в приложении № 6 СанПин 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

Одежда сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистая, опрятная.

Чистые столовые приборы и столовая посуда, столовые приборы промыты и высушены, столовая посуда перед фасовкой порций чистая, сухая.

3. Качество готовых блюд соответствует предъявленным требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Претензий к качеству продуктов и к качеству приготовления нет.

Во время проверки не зафиксирован(ы) факты выдачи детям остывшей пищи.

Выводы комиссии:


Обеспечено соблюдение санитарно - эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд).

3. Не допускается использование фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.
4. Культура организации питания на достаточном уровне.

Приложение №1.

2. Оценочный лист контроля по организации горячего питания обучающихся.

Председатель комиссии:

 Пангина Карина Константиновна, родитель;

Члены комиссии: - Волкова Кристина Геннадьевна, родитель;

- Комарова Евгения Игоревна

- Иванова Наталья Францевна , ответственный за организацию горячего питания.

Оценочный лист контроля по организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 03.03.2025

№	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.	Создана ли в Учреждении бракеражная комиссия?	
	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) да	
	Б) нет	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
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) да	
	Б) нет	нет
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) да	
	Б) нет	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет