

Акт №1

по итогам проведения родительского контроля в МБОУ СШ №10

от 21 февраля 2023 года

Комиссия, организованная приказом директора МБОУ СШ №10 № 01-05/106 от 17.02.2023 г. в составе:

Председатель комиссии – Барабутина Г.В., заместитель директора по учебно-воспитательной работе, ответственная за организацию питания в МБОУ СШ №10;

Члены комиссии:

- Хмелевская А.Ю., представитель родительского комитета 3в класса,
- Соколова О.В., представитель родительского комитета 2к класса,
- Тепкина Е.В., классный руководитель 4к класса, уполномоченный трудового коллектива по охране труда,

провела проверку организации и качества питания учащихся МБОУ СШ №10.

В ходе проверки членами комиссии заполнены оценочные листы (приложения к акту), включающие следующие параметры проверки:

- Наличие утвержденного меню для всех возрастных групп.
- Размещение на сайте и в обеденном зале цикличного и ежедневного меню для ознакомления родителей и детей.
- Отсутствие в меню повтора блюд.
- Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.
- Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии.
- От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж.
- Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца).
- Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии).
- Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи.
- Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии.
- Отсутствуют ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности.
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.
- Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены.
- Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи.
- Соответствие блюд утвержденному меню.
- Состояние рабочей одежды работников пищеблока.
- Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд.
- Объем несъеденных остатков.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания детей соответствует утвержденному меню, на сайте школы в подразделе food ежедневно размещается фактическое меню дня. Санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком организованного питания. Температура блюд соответствует требованиям МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации организации общественного питания». Уборка остатков еды осуществляется после каждого приема пищи с использованием дезинфицирующих средств

вируцидного действия. Внешний вид повара соответствуют санитарным нормам, качество готовой продукции (вкус и цвет блюд) соответствуют. Замечаний к приготовленной пище у учащихся и комиссии нет.

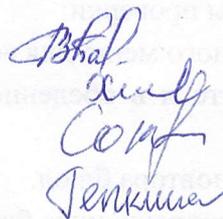
- По окончании завтрака учащихся 1-4 классов и обедов учащихся групп продленного дня, комиссией, совместно с заведующей производством, произведены замеры остатков несъеденной пищи.

Расчет процентной составляющей остатков пищи

	Количество учащихся, получающих завтрак	Вес порции в гр.	Общий вес готового продукта (кг)	Общий объем несъеденной пищи (кг)	% остатка несъеденной пищи	Уровень
Завтрак	335	0,300	100,5	9	9	Оптимальный
Обед	95	0,560	53,2	3,910	7,3	Оптимальный

Председатель комиссии

Члены комиссии



Г.В. Барабутина

А.Ю. Хмелевская

О.В. Соколова

Е.В. Тепкина

С актом ознакомлена

Заведующая производством



Е.В. Счастливая