

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ Комсомольской СОШ  
А.М. Кайдалов  
«24» апреля 2024г.



## 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 20.03.2023г. № 44-0

Председатель комиссии – Хабарова Лилия Ивановна, заместитель директора по УВР  
Секретарь комиссии – Кайдалова Елена Александровна, педагог – организатор.

Члены комиссии – Комарова Евгения Михайловна, родитель.

Ярешко Светлана Николаевна, родитель.

Попова Любовь Анатольевна, медицинский работник.

Иванова Наталья Францевна, ответственный за организацию горячего питания.

Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:  
изучение документации;

- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания;
- беседа с персоналом;
- анкетирование родителей и детей.

#### **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.

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

Анкетирование показывает, что услуги, предоставляемые школьной столовой востребованы.

100 % учащихся 1- 4 классов питаются в столовой и удовлетворены системой организации питания в школе.

100% санитарное состояние столовой.

Учащимся 1-4 класса нравится питание в школьной столовой и считают его здоровым и полноценным .

100% учащихся наедаются и им хватает перемены для принятия пищи.

**Выводы комиссии:**

1. Обеспечено соблюдение санитарно - эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд).
2. Не допускается использование фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.
3. Культура организации питания на достаточном уровне.
4. Обеспечена сохранность и правила хранения продуктов.

**Приложение №1.**

Оценочный лист контроля по организации горячего питания обучающихся.

**Председатель комиссии:**

Либ Хабарова Лилия Ивановна, заместитель директора по УВР.

**Члены комиссии:**

Комарова Евгения Михайловна, родитель.  
Попова Любовь Анатольевна, медицинский работник.  
Ярешко Светлана Николаевна, родитель.  
Иванова Наталья Францевна , ответственный за организацию горячего питания.

Приложение 1

Оценочный лист контроля по организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 24.04.2024

№	Вопрос	Да/нет
1	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
3	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
4	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
7	<b>Создана ли в Учреждении бракеражная комиссия?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
8	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
9	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	нет
10	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
11	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
12	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
13	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	

	А) да	
	Б) нет	нет
14	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
15	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	
	Б) нет	нет
16	<b>Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?</b>	
	А) да	
	Б) нет	нет
17	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) да	
	Б) нет	нет