

к Положению
о родительском контроле организации
и качества питания обучающихся МБОУ СОШ №4

Акт проведения Родительского контроля проверки организации питания

№ 2/2020-2021 в МБОУ СОШ №4

«23» 10 2020г.

Родительским контролем организации и качества питания, в составе:

Кудашовой С.В.; Дроздовой Д.А.

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ №4 по адресу 663090, г. Дивногорск, ул. Набережная, 9.

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии
		Выбрать нужный вариант ответа			
1	Соответствие рационов питания утвержденному меню:				
1.1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	✓ Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1.2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	✓ Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
2	Качество готовой продукции:				
2.1	Температура первых блюд	>70° ✓	50° - 70°	<50°	
2.2	Температура вторых блюд	>60° ✓	45° - 60°	<45°	
2.3	Полновесность порций	Полновесны ✓	Не всегда	Не полновесны	
2.4	Визуальное количество отходов	✓ <30%	30-60%	>60%	
	холодные закуски				

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии
		Выбрать нужный вариант ответа			
	первые блюда				
	вторые блюда (мясные, рыбные, из творога)				
	гарнир	✓			
	напитки				
2.5	Спросить мнение детей. (если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
	холодные закуски				
	первые блюда	✓			
	вторые блюда (мясные, рыбные, из творога)	✓			
	гарнир	✓			
	напитки	✓			
2.6	Попробовать еду, Ваше мнение	✓ Вкусно	Не очень	Нет	
	холодные закуски				
	первые блюда				
	вторые блюда (мясные, рыбные, из творога)	✓			
	гарнир	✓			
	напитки	✓			
3	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:				
3.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	Соблюдается ✓	Частично соблюдается	Не соблюдается	
3.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	Имеются	Частично имеются ✓	Не имеются	из 3х - 6 2х столов. м.к.б
3.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	Соблюдается	Частично соблюдается ✓	Не соблюдается	
3.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	Отличное	Хорошее	Удовл. ✓	
3.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	Отличное	Хорошее ✓	Удовл.	
4	Организация приема пищи:				
4.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи	Достаточно		Не достаточно	
5	Соблюдение графика работы столовой:				
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи и его соблюдение	Имеется ✓		Не имеется	
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	Своевременно ✓		Не своевременно	
6	Работа буфета:				

столовой

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии
		Выбрать нужный вариант ответа			
6.1	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции	Имеется ✓		Не имеется	
	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	Соблюдается		Не соблюдается	
	Соблюдение условий хранения буфетной продукции	Соблюдается ✓		Не соблюдается	
	Наличие оформленных ценников ✓	Имеется		Не имеется	
	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	Соблюдаются ✓		Не соблюдаются	

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Пересмотреть процесс раздачи блинов - 1 разное (4 порции) на стол

Члены комиссии:

С.В. Кузнецова / Кузнецова
(ФИО) (подпись)

Федорова Д.А. / Федорова
(ФИО) (подпись)

_____/_____
(ФИО) (подпись)

- 6) Предоставлен сертификат на продукты! +
- 3) Дети раскладывают хлеб по тарелкам, тарелки держат сами. Но весь хлеб
- 1) Отмечены факты отсутствия перчаток у сотрудников кухни
- 2) Недостаток салфеток
- 3) Неудовлетворит. состояние мебели (столы, стулья)
- 4) Не удачное время кормления (пикантная еда + урочное, а к вчтс снова похороше)