

Акт № 04  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ «Эльбарусовская СОШ»

Дата проверки: 24.10.2024

Время проверки: 11ч 20 мин.

Цель проверки: 1. Соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.  
2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Мы, члены комиссии контроля качества по питанию:

1.Ионова А.А.- зам. директора по УВР-председатель комиссии;

2.Сынкова Л.В.- зам. директора по ВР;

3.Николаева М.В. - воспитатель;

4.Максимова К.А.-педагог-психолог;

5.Артемьева Е.В.- советник по воспитанию


составили акт о том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Эльбарусовская СОШ»


В результате проверки установлено:

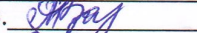
- подаваемые блюда соответствуют утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся обед нравится детям, пища теплая.
- санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
- двенадцатидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;
- на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (малообеспеченные, дети с ОВЗ); и платное, за счет родительской платы.
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников; при входе осуществляется обработка рук дез.средствами).

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Бракеражная комиссия следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией контроля качества питания дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

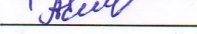
Члены комиссии контроля:

1.Ионова А.А. 

2.Сынкова Л.В. 

3.Николаева М.В. 

4.Максимова К.А. 

5.Артемьева Е.В. 

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Эльбарусовская средняя общеобразовательная школа» Мариинско-Посадского муниципального округа Чувашской Республики**

24.10.2024

**Общественный контроль за организацией школьного питания**

Следует обратить внимание на:	Продукты, <u>не</u> допускаемые при организации общественного питания в школе
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Соответствие блюд утвержденному меню</li> <li>✓ Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li>✓ Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li>✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей)</li> <li>✓ Объем пищевых отходов после приема пищи</li> <li>✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> <li>✓ Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li>✓ Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li>✓ Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li>✓ Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом и творогом</li> <li>✓ Продукты и изделия, жаренные во фритюре</li> <li>✓ Окрошки и холодные супы</li> <li>✓ Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья</li> <li>✓ Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li>✓ Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li>✓ Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li>✓ Арахис, карамель, в том числе леденцовая</li> <li>✓ Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul>

**Чек-лист контроля организации питания в школах**

	Да	Нет		Да	Нет
Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации	✓		Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов)	✓	
Размещение цикличного меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы	✓		Соответствие количества приемов пищи, регламентированного циклическим меню, режиму работы школы	✓	
Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей	✓		Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы	✓	
Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.)	✓		Выявление факта выдачи детям остывшей пищи		✓
Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук)		✓	Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным		✓
Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи	✓		Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов		✓
Наличие повторов блюд в меню в смежные дни		✓	Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал)	✓	

Меню - Кучу, СФ

ЖФ СФ