

Комиссия в составе:

- Сергеева А.М. - заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

- член родительского комитета 4 «а» класса *Сергеева Наталья Георгиевна*
- член родительского комитета 7 «к» класса *Дуклина Наталья Валерьевна*
- член родительского комитета 3 «к» класса *Свищук Никита Игоревич*
Жебодова Наталья Васильевна

составили настоящий акт в том, что 10 декабря 2021 года на основании приказа №277 от 16.11.2021г. «О создании комиссии по изучению вопросов организации питания» была проведена проверка качества питания в школьной столовой (горячий завтрак, молоко).

В ходе проверки выявлено:

- 1) На основании приказа школы №208 от 31.08.2021г «Об организации питания обучающихся школы» администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе (мера социальной поддержки на основании 63-ФЗ, предоставление 2-х разового питания для детей-инвалидов, детей-инвалидов с ограниченными возможностями здоровья -приказ школы №56/1 от 11.03.2020, приказ №278 от 17.10.2019г «Об организации бесплатного 2-х разового питания для детей с ОВЗ», приказ №66 от 23.03.2020г «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питьевым молоком обучающихся 1-4 классов»), приказа №288/1 «Об организации питания детей, имеющих заболевания»
- 2) Питание учащихся осуществляется по графику (режим работы столовой, утверждённый директором МБОУ «СОШ №11» Демидовой Т.А., ИП Лаленков Д.А.)
- 3) Питание осуществляется по примерному циклическому меню, утвержденному начальником Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в АГМО, Шелеховском и Слюдянском районах Е.В. Марковой, директором МБОУ «СОШ №11» Демидовой Т.А., согласовано с ИП Лаленков Д.А. и заключен двусторонний договор на организацию питания;
- 4) Ежедневное меню школьника вывешивается в столовой до начала 1 урока, подписанное ИП Лаленков Д.А. и директором школы;
- 5) Приготовленные блюда завтраки, обеды на группу продленного дня реализуются в день приготовления блюд и не хранятся;
- 6) Проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище;

Претензии: *нет,*

Проведено контрольное завешивание блюд (завтрак):

Наименование блюд по меню	Выход в граммах	Наименование блюд фактически	Фактический выход продукта в граммах
<i>Блины «Росси́йская»</i>	<i>50 г</i>	<i>Блины «Росси́йская»</i>	<i>50 г</i>
<i>Сырники из творога</i>	<i>80 г</i>	<i>«Сырники из творога»</i>	<i>80 г</i>

картофельные	150 гр	Ягере	картофельные	150 гр
рис	50 гр	рис	рис	50 гр
с сахаром	200 гр	с сахаром	с сахаром	200 гр

Выводы и замечания:

1. Ежедневное меню завтраков, обедов (соответствует, частично не соответствует, не соответствует) примерному циклическому меню:

Соответствует

2. Один раз в день охвачены организованным питанием (горячий завтрак учащихся НОО - 325 %), с 11- до 18 лет 378 учащихся (%); двухразовым питанием охвачены дети с ОВЗ, дети-инвалиды 93 учащихся (13%), компенсацию получают 3 обучающихся (0,4%)
3. На бесплатном питании (63-ФЗ) 118 учащихся (%).
4. Двое учащихся, имеющие заболевания, обеспечены питанием домашнего приготовления. Условия для хранения и разогревания пищи имеются.
5. Итого охвачено организованным питанием _____ учеников (_____)%.
6. В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, с подведённой горячей и холодной водой-16 шт, мыло, электрический сушиль для рук-16 шт.).
7. Нарушений в исполнении приказа об организации обучения в период неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановки (приказ школы №207 от 30.08.21г) не выявлено

не выявлено/выявлено

Предложения и рекомендации:

Всё замечательно, претензий нет.

Ознакомлены:

члены комиссии по питанию:

- Сергеева А.М. - заместитель директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

- член родительского комитета 4 «а» класса
- член родительского комитета 7 «к» класса
- член родительского комитета 3 «к» класса

Сергеева А.М.
Куриль
Смирнов

Карта наблюдения за организацией и процессом питания школьников

МБОУ «СОШ № 11»

дата 10.12.2021

I	Наблюдение	Оценка
1.	Эстетическое состояние столовой (состояние мебели, стен, пр.)	2
2.	Внешний вид сотрудников столовой	2
3.	Санитарно – гигиеническое состояние столовой, посуды	2
4.	Наличие утвержденного директором меню в открытом доступном месте	2
5.	Наличие оформленного уголка потребителя в соответствии с требованиями	2
6.	Соответствие ежедневного меню десятидневному меню, утвержденному территориальным отделом Роспотребнадзора.	2
7.	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	2
8.	Количество отходов	2
9.	Качество обслуживания (наличие спецодежды, перчаток, доброжелательность, пр.)	2
10.	Организовано питание для бесплатников (соответствие порции по возрастам, находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	2
II.	Снятие пробы	
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.)	2
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	2

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью) – 2 балла

Средний уровень (соответствует частично) – 1 балл

Низкий уровень (не соответствует) – 0 баллов

Выявленные замечания и рекомендации

1. Наблюдение

Дети кушают с аппетитом, остатки пищи совсем не остаются.

I. Снятие пробы

Вкусовые качества Очень мягкое воздушное картофельное пюре. Все свежее. Это дайяидея

Органолептические качества Отличное

Состав группы общественного контроля

Вгобая Наталья Владимировна 7.8.7
 Сергеевна Лариса Георгиевна 4.8.8
 Кукина Катя Валерьевна 7.8.7
 Свущенко Ксения Игоревна 3.8.8