

16.09.2022 г

Комиссия в составе:

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

- член родительского комитета 5 «в» класса
- член родительского комитета 3 «в» класса
- член родительского комитета 1 «в» класса
- член родительского комитета 1 «в» класса
- член родительского комитета « » класса

Марченко М.П.
Ушакова А.С.
Лаленков Д.А.
Марченко М.П.

составили настоящий акт в том, что 16.09.2022 года на основании приказа №259/2 от 02.09.2022г. «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 №259 от 02.09.2022г «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 с ограниченными возможностями здоровья), постановления администрации АГО №228-па от 19.03.2020г «Об утверждении порядка организации предоставления бесплатного питьевого молока обучающимся 1-4 классов», приказ №66 от 23.03.2020г «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питьевым молоком обучающихся 1-4 классов», приказа №259/3 «Об организации питания детей, имеющих заболевания», приказа №259/1 «О создании бракеражной комиссии»
- 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 цикличному 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>Омлет</i>	<i>150 гр.</i>	<i>Омлет</i>	<i>150 гр</i>

сир.	20 гр	сир	20 гр.
булочка	50 гр	булочка	50 гр.
Чай с сах.	200 гр	Чай с сах.	200 гр.
Хлеб пш.	50 гр	Хлеб пш.	50 гр.

Выводы и замечания:

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

Соответствует меню.

2. Один раз в день охвачены организованным питанием (горячий завтрак 329 учащихся НОО -45%), с 11- до 18 лет-213- 30% учащихся ; двухразовым питанием охвачены дети с ОВЗ -94 учащихся -13% , дети-инвалиды- 15 учащихся - 2% учащихся , компенсацию получают 3 обучающихся (0,4%) (дети, имеющие заболевания
3. На бесплатном питании (63-ФЗ)-133 учащихся (18%).
4. Трое учащихся, имеющие заболевания, обеспечены питанием домашнего приготовления. Условия для хранения и разогревания пищи имеются.
5. Итого охвачено организованным питанием 651 учащихся (90)%.
6. Организована работа буфета.
7. В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, с подведённой горячей и холодной водой-16 шт, мыло, электрический сушиль для рук-16 шт.).

Предложения и рекомендации:

Разместить информационный щит о здоровом питании в учебном классе рядом с раздаточным пунктом.

Ознакомлены:

члены комиссии по питанию:

Комиссия в составе:

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

учащихся;

- член родительского комитета 5 «в» класса
- член родительского комитета 3 «в» класса
- член родительского комитета 1 «в» класса
- член родительского комитета « » класса
- член родительского комитета « » класса

Марченко И.П.
Коченко А.С.
Коченко Т.И.

Карта наблюдения за организацией и процессом питания школьников

МБОУ «СОШ № 11» _____ дата 16.09.2022г.

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 (солёная, 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

I. Наблюдение

Проводить каждый день с утра свежую уборку по кабинетам.

I. Снятие пробы

Вкусовые качества: завтрак вкусный, в меру соленый, теплым.

Органолептические качества: Внешний вид соответствует нормам, цвет приятный.

Состав группы общественного контроля

Карсено Т.И. Мичкина С.С.
Маркина Н.В.