

Комиссия в составе:

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

- член родительского комитета 5 «а» класса

- член родительского комитета 3 «а» класса

- член родительского комитета 1 «а» класса

- член родительского комитета 2 «б» класса

Серебрякова О.С. с.с.Серебрякова О.С. с.с.

составили настоящий акт в том, что 16.11.2022 года на основании приказа №259/2 от 02.09.2022г. «О создании комиссии по изучению вопросов организации питания», положения о проведении мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ №11» (приказ №255/8 от 31.08.2022г) 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 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, не соответствуют (нужное подчеркнуть)
представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище;

Претензии: не имею

Проведено контрольное взвешивание блюд (завтрак):

Наименование блюд по меню	Выход в граммах	Наименование блюд фактически	Фактический выход продукта в граммах
Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
Слойка «Детская»	45	Слойка «Детская»	45
Каша гречневая рассыпчатая	150	Каша гречневая рассыпчатая	150
Биточки из говядины	45	Биточки из говядины	45
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200

Выводы и замечания:

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

Наименование показателя	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
Количество обучающихся (всего) охваченных одноразовым горячим питанием	287	296	37
Количество обучающихся, охваченных двухразовым горячим питанием	41	62	0
Количество обучающихся, льготных категорий	330	168	17
Количество обучающихся, льготных категорий, охваченных одноразовым горячим питанием	287	102	16
Количество обучающихся охваченных двухразовым горячим питанием	41	62	0
Количество обучающихся, имеющих право на получение дотации по оплате стоимости питания	2	4	1

- На бесплатном питании (63-ФЗ)-118 учащихся (30%).
- Трое учащихся, имеющие заболевания, обеспечены питанием домашнего приготовления. Условия для хранения и разогревания пищи имеются.

4. Итого охвачено организованным питанием 726 учащихся (99,5)%.
5. Организована работа буфета.
6. 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:

Продолжать контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований, в частности мытье рук.

Ознакомлены:

члены комиссии по питанию:

Комиссия в составе:

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

учащихся;

- член родительского комитета 5 «а» класса
- член родительского комитета 3 «а» класса
- член родительского комитета 1 «а» класса
- член родительского комитета 2 «б» класса

Серебрякова О.С. В.С.
Серебрякова О.С. В.С.

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ «СОШ № 11» _____ дата 16.11.2022г

I	Наблюдение	Оценка
1.	Эстетическое состояние столовой (состояние мебели, стен, наличие салфеток на столах и пр.)	2
2.	Внешний вид сотрудников столовой (наличие спецодежды, перчаток, средств индивидуальной защиты)	2
3.	Санитарно - гигиеническое состояние столовой, посуды, в т.ч. наличие графиков проведения влажных и генеральных уборок, влажная уборка столов с применением дезинфицирующих средств	2
4.	Наличие утвержденного директором меню в открытом доступном месте, в т.ч. на официальном сайте общеобразовательного учреждения	2
5.	Наличие оформленного уголка потребителя в соответствии с требованиями	2
6.	Соответствие ежедневного меню Основному меню, утвержденному юридическим лицом/индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в учреждении.	2
7.	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	2
8.	Количество отходов	2
9.	Качество обслуживания (доброжелательность, аккуратность в накрывании столов и пр.)	2
10.	Организовано питание для льготной категории обучающихся (соответствие порций по возрастам, не находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	2
11.	Наличие записи в журнале бракеража готовой продукции	2
12.	Наличие товарно-сопроводительных документов на продукты питания в соответствии с утвержденным ежедневным меню (маркировка: дата изготовления, срок годности, наименование и местонахождение предпринимателя; ветеринарные справки на молочную, мясную, куриную, рыбную продукцию)	2
II.	Снятые 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

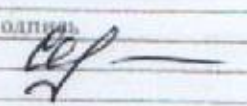
Выявленные замечания и рекомендации

1. Наблюдение

Вкусовые качества соответствует нормам.

Органолептические качества соответствует представителю лиц о вкусовой и пищевой ценности.

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	Сергеева Анна Сергеевна	
2		
3		

Представитель учреждения Сергеев А.М. ВУ (Ф.И.О.)