

## АКТ ПРОВЕРКИ

### комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

**На основании** плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «ООШ с. Новое Чаплино» на ноябрь-май 2022/23 уч. г.

**Была проведена проверка** помещений для приема пищи МБОУ «ООШ с. Новое Чаплино»

**Дата и время проверки:** 15.12.2022г. с 12 час. 20 мин. до 13 час. 00 мин.

#### **Проверку провели:**

- Эйгина Г.Н. – заместитель директора по УВР МБОУ «ООШ села Новое Чаплино», члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:
  - Ермолаева Т.А.
  - Эттына О.А.

**Про проведении проверки присутствовали:** представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Вамингу Т.А., Тунда С.Г.

#### **В ходе проведения проверки установлено:**

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.

Перед входом в обеденный зал находится помещение для мытья рук, которое оборудовано 2 раковинами центрального водоснабжения и двумя электросушилками для рук. На каждой раковине имеется жидкое мыло с дозатором. Также здесь находится дозатор с антисептиком для рук. На входной двери имеется утвержденный директором график приема пищи. Помещение для мытья рук оснащено памятками «Как правильно мыть руки», «Обработка рук антисептиком».

Стены, подоконники, линия раздачи в обеденном зале чистые. Обеденные столы протираются кухонными рабочими после каждого приема пищи. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы, специализированная одежда).

В МБОУ «ООШ с. Новое Чаплино» организовано двух разовое питание (завтрак и обед). За каждой группой закреплен свой обеденный стол.

В обеденном зале отсутствовало утвержденное директором меню на 15 декабря 2022 года. На линии раздачи имеется контрольная порция.

Перед входом в зал классные руководители обращают внимание на мытье рук. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства. Все классные руководители сопровождают свои классы.

2. Оценка качества блюд.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации блюд члены комиссии отметили, что горячее блюдо приготовлено вкусно. Хлеб свежий. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. Внешний вид и подача горячего блюда выглядят аппетитно. Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено). По опросам детей, обед нравится.

Ежедневное меню на 15 декабря 2022 года не размещено на стенде для ознакомления родителей (законных представителей). Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, либо времени нахождения детей в МБОУ «ООШ с. Новое Чаплино».

#### **Приложения к акту:**

– оценочный чек лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 1 л., в 1 экз.

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.12.2022г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ермолаева Т.А.

Эттына О.А.

Эйгина Г.Н.

	Вопрос	Да/нет
<b>1</b>	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	Нет
<b>2</b>	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	
	Б) нет	Нет
<b>3</b>	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	
	Б) нет	Нет
<b>4.</b>	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни <i>в выходные</i>	✓
<b>5.</b>	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
<b>6.</b>	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	
	Б) нет <i>не представлено меню за 10 дней?</i>	✓
<b>7.</b>	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
<b>8</b>	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓

9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	<i>да</i>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	

Ермолаева Т.А.



Этгына О.А.



Эйгина Г.Н.

