

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от «16» февраля 2023 года

Комиссия в составе:

Никитина Н.С., родитель 6 « 2 » класса
Тервакова С.А., родитель 6 « 8 » класса
Махнева Л.Н., родитель 6 « 6 » класса
Суровцева О.Ю., родитель 6 « 1 » класса
Татаурова И.В., родитель 6 « а » класса
Бушмелева Н.В., родитель 6 « б » класса
 _____, учитель _____

Колчарова Т.Т., зам. директора по начальной школе.

составили настоящий акт в том, что «16» февраля 2023 года в 12ч 40 мин. Была проведена проверка качества питания в столовой МБОУ СОШ № 42 города Кирова (1 корпус).

Цель родительского контроля: усиление контроля за организацией питания обучающихся.

Задачи родительского контроля:

1. Контроль за исполнением правовых актов по организации питания обучающихся.
2. Контроль организации питания обучающихся: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, культура обслуживания, санитарное состояние столовой.

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Критерии оценивания	Отметка о наличии/выполнении
Наличие меню	Да
Вывешено цикличное меню	На сайте школы
Вывешено ежедневное меню	Да
Соответствие блюд утвержденному меню	Да
В меню нет повторов блюд в смежные дни	Нет повторов
В меню нет запрещенных блюд и продуктов	Нет

В школьном питании запрещено использовать: продукты домашнего изготовления, мясо, яйца, диких животных, колбасы, грибы, сало, паштеты, холодные супы, жареное во фритюре, макароны с фаршем, глазунья, острые соусы, жгучие приправы, кремовые

изделия, орехи, карамель, кофе, газированные напитки, кумыс и т.п.	
Есть условия для соблюдения правил личной гигиены	Да
Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	Нет замечаний
Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	Нет
Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи	Не все ребята крадутся теплой суп, котлет, чтобы были горячий
Предусмотрена организация питания с учетом особенностей здоровья	Да
Санитарно-техническое состояние столовой	В столовой чисто
Состояние санитарной одежды работников пищеблока	Удовлетворительно
Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд	Качество блюд хорошее
Объем остатков, причины отказа от блюд	Небольшое коли- чество остатков
Наличие информации о здоровом питании	Есть.

Предложения:

Включать в меню больше свежих овощей.

Обратить внимание на температуру пищи.

Комиссия в составе:

Лихачева Л.С. 62.

Лерлакова Е.А. 66

Смазьева Л.Н. 65

Суровцева О.Ю. 62

Татаурова И.В. 64.

Фруминаева Ю.В. 65

Камарова Т.Т.