

Протокол №1
заседания Родительского контроля
за организацией и качеством питания
МКОУ «Ёлкинская СШ»

от 29.09.2023 г.

Присутствовали: Председатель комиссии родительского контроля качества питания : Зосим М.М, члены комиссии: Пономарёва Н.П.,Новикова М.Н.,Мазалова Т.А.

Повестка дня:

1. Проверка организации питания в школе.
2. Санитарное состояния обеденного зала.
- 3.Соблюдение норм СанПиНа.
4. Контроль за качеством питания .

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания;
2. Созданы следующие условия для организации питания в МКОУ «Ёлкинская СШ»:
 - а) в школе имеется пищеблок(но пищу доставляет айтсортинг) столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; осуществлять питание обучающихся.
 - б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;
 - в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорные контейнеры;
 - г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала хорошее, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам) , дезинсекции, дератизации;
 - д) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – 8 чел (100%);
 - е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;
 - ж) в наличии график проветривания, дезинфекции столовой.
3. В школе налажена система контроля качества питания школьников
- организован и соблюдается питьевой режим;
В ходе посещений родительской комиссией было проведено контрольное взвешивание порций, соответствие готовых блюд представленному меню. Нарушений и расхождений не выявлено.
4. В полном объеме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08
 - а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;
5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

Выводы:

Все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами.

АКТ ПРОВЕРКИ № 1

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в
МКОУ «Ёлкинская СШ»

На основании уадрика контроля организации питания

Была проведена проверка организации питания в школе
- сформированы нормы СанПиПа
- контроль за качеством питания

Время проверки 10.20.мне.

Проверку провели:

председатель комиссии по контролю Зоя А.А.
члены комиссии Тихомирова Н.А. Павлова А.В.
Миралби Т.А.

При проведении проверки присутствовали:

директор школы Н.А. Тихомирова
заступник Н.А. Тихомирова

В ходе проведения проверки:

- выявлены нарушения:

нарушений и замечаний не выявлено.

- сформированы предложения:

были даны рекомендации воспитателям
были даны отзывы.

Приложения к акту:

Уведомление от 28.08.2020 года
Трудовой договор с родителями
Уведомление о проведении проверки

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

<u>Зоя А.А.</u>	<u>Зоя А.А.</u>
<u>Тихомирова Н.А.</u>	<u>Тихомирова Н.А.</u>
<u>Павлова А.В.</u>	<u>Павлова А.В.</u>
<u>Миралби Т.А.</u>	<u>Миралби Т.А.</u>

С актом проверки ознакомлен(а), копия акта получил(а):

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МКОУ «Ёлкинская СШ»

Дата и время проведения проверки: 29.09.2013 год.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Председатель комиссии - Зосина М.В.
Члены комиссии: Комиссарова Н.П.
Новикова М.Н., Макарова Т.А.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук;	+	
	- мылу и антисептикам;	+	
	- средствам для сушки рук.	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
Санитарно-техническое состояние помещений для приёма пищи			
3	Помещение для приёма пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приёма пищи проводится после каждого приёма пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приёма пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протёртые)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Режим работы помещений для приёма пищи			
11	Имеется утверждённый график приёма пищи обучающимися	+	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утверждённым графиком приёма пищи	+	
Рацион питания			
13	Имеется утверждённое меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество обязательных приёмов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребёнка в образовательной организации	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещённые продукты и блюда	+	
19	Питание обучающихся организовано с учётом особенностей здоровья детей	+	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Члены комиссии:

Зосина М.В.
Комиссарова Н.П.
Новикова М.Н.
Макарова Т.А.

Зосина М.В.
Комиссарова Н.П.
Новикова М.Н.
Макарова Т.А.