

АКТ  
проверки столовой МБОУ гимназии № 4 комиссией по питанию

от «28» ноября 2022 года

Комиссия в составе:

Саратовкиной А.В. – заместитель директора по УВР,  
Музафаровой А.П. – представитель 5 Г класса,  
Валентиной В.С. – представитель 5 Б класса,  
Аванесовой Л.А. – представитель 3 А класса,  
Прудановой Э.Б. – председатель управляющего совета (7 Б, 3 Б класс)  
Лобановой О.А. – ответственной по питанию

составили настоящий акт в том, что «28» ноября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.15 -10.45 час. (1 большая перемена)







В ходе проверки выявлено:

- 1) Все предложенные блюда соответствовали меню на 28.11.2022 года. Меню предварительно выставлено на сайт МБОУ гимназии № 4 и информационный стенд в столовой.
- 2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. При взвешивании все порции соответствовали норме.
- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 4) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 5) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- 6) Работники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, наличие санитарной одежды).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

**Комиссия в составе с актом ознакомлена:**

 Саратовкиной А.В. – заместитель директора по УВР,  
 Музафаровой А.П. – представитель 5 Г класса,  
 Валентиной В.С. – представитель 5 Б класса,  
 Аванесовой Л.А. – представитель 3 А класса,  
 Прудановой Э.Б. – председатель управляющего совета (7 Б, 3 Б класс)  
 Лобановой О.А. – ответственной по питанию

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в  
МБОУ гимназии № 4**

Дата и время проведения проверки: 28.11.2022, 10.15-10.45

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

Варатвкина Н.В.

Музафарова А.П.

Вайсман В.С.

Фомасова И.А.

Труфанова Г.Б., Лобашова О.А.

| №<br>п/п   | Показатель качества/вопрос  | Да | Нет |
|--|---|----|-----|
| <b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b> |   |    |     |
| 1  | Имеется доступ:   | ✓  |     |
|  | – к раковинам для мытья рук;  | ✓  |     |
|  | – мылу и антисептикам;  | ✓  |     |
|  | – средствам для сушки рук   | ✓  |     |
| 2  | Обучающиеся пользуются созданными условиями   | ✓  |     |
| <b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b> |   |    |     |
| 3  | Помещение для приема пищи чистое  | ✓  |     |
| 4  | Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи                                       | ✓  |     |
| 5  | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии                         | ↓  |     |
| 6  | Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют                    | ✓  |     |
| 7  | Обеденные столы чистые (протертые)  | ✓  |     |
| 8  | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений  | ✓  |     |
| 9  | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага  | ✓  |     |
| 10   | Столовая посуда без сколов и трещин   | ✓  |     |
| <b>Режим работы помещений для приема пищи</b>                    |   |    |     |
| 11   | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися  | ✓  |     |
| 12   | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи | ✓  |     |
| <b>Рацион питания</b>  |   |    |     |

|                              |   |   |  |
|------------------------------|---|---|--|
| 13                           | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования                                    | ✓ |  |
| 14                           | В основном меню отсутствуют повторы блюд  | ✓ |  |
| 15                           | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка 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 запрещенные продукты и блюда  | ✓ |  |
| 19                           | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей   | ✓ |  |
| 20                           | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах  | ✓ |  |
| <b>Культура обслуживания</b> |   |   |  |
| 21                           | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду   | ✓ |  |
| 22                           | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит   | ✓ |  |

Член(ы) комиссии:

Семин , Саратовский А.В.  
Мур , Пузырарев А.В.  
Васильев , Валентин В.С.  
Авдеев , Афанасьев А.А.  
Сидоров , Труханов Э.Д.  
Сидоров , Лобанов О.А.