

Акт № 4

по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ гимназии № 2 г. Георгиевска

18.12.2024 г

Время: 13.40

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся в МБОУ гимназии № 2 г. Георгиевска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Погосова С.А. – председатель комиссии,

Шубина И.Н. – ответственная за организацию питания в школе,

Козлова Ю.В. – представитель родительской общественности,

Самсонова С.В. - представитель родительской общественности

На момент проверки установлено:

- меню предварительно было размещено на школьном сайте;
- имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

закуска	Овощи натуральные соленые или свежие	60
1 блюдо	Борщ с капустой и картофелем	200
2 блюдо	Котлета рубленая из бройлер-цыплят	95
гарнир	Пюре из бобовых с маслом	155
Напиток	Компот из лимонов	200
Хлеб бел.	Хлеб пшеничный	30
Хлеб черн.	Хлеб ржано-пшеничный	20

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки:

- порции соответствуют норме;
- предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах;
- на всех столах в обеденном зале имеются моющиеся подставки для столовых приборов и салфетницы;
- процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба;
- на момент проверки выставлены контрольные блюда.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции. Удельный вес несъеденной пищи - 2,9%

В целях недопущения распространения инфекции у входа в столовую стоят дежурные, контролируя мытье рук перед едой. Для каждого класса накрываются отдельные столы работниками столовой, которые соблюдают специальную форму одежды. Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов и специальные разрешенные дез.средства для мытья столовой посуды, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены. Посадочных мест в достаточном количестве. Классные руководители сопровождают свои классы.

Предложения:

- 1) Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.
- 2) Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Члены комиссии родительского контроля: _____ Погосова С.А.

_____ Козлова Ю. В.

_____ Самсонова С.В.

_____ Шубина И.Н.

Оценочный лист

комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 18.12.24г.

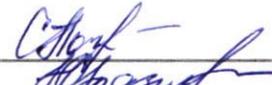
Инициативная группа, проводившая проверку:

Логосова С.А., Козлова Ю.В., Самсонова С.В.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	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	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓

15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Члены комиссии:

Логосова С.А. 
 Кемцова Н.В. 
 Саидмонова С.В. 