

Акт №5

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

14.01.2025 г

Время: 13.30

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,
Соколова Э.С. – представитель родительской общественности,
Агабекова Р.Б. - представитель родительской общественности
На момент проверки установлено:

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

Овощи отварные (свекла)	60
Суп картофельный с крупой рисовой	200
Голубцы ленивые	95
Каша рассыпчатая гречневая	150
Компот из смеси сухофруктов	200
Хлеб пшеничный	30
Хлеб ржано-пшеничный	20
Соус сметанный с томатом	30

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 контрольное блюда.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции. Удельный вес несъеденной пищи - 3,1%

В целях недопущения распространения инфекции у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), 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. Все 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.

Соколова Э.С.

Агабекова Р.Б.

Шубина И.Н.

Оценочный лист

комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 14.01.25г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Жонова С.А., Соколова Т.С., Агабекова Т.Б.

	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. 

Секалова З.Б. 

Мадеева Т.В. 
