

Акт № 9

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

06.05.2025 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,

Оганесян Г.Г. – представитель родительской общественности

На момент проверки установлено:

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

закуска	Овощи отварные (Свекла)	60
1блюдо	Суп картофельный с крупой рисовой	200
2блюдо	Голубцы ленивые	90
гарнир	Каша рассыпчатая гречневая	150
Напиток	Компот из смеси сухофруктов	200
Хлеб бел.	Хлеб пшеничный	30
Хлеб черн.	Хлеб ржано-пшеничный	20
Добавка	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 контрольные блюда.

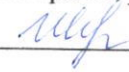
В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции. Удельный вес несъеденной пищи - 2,9%

В целях недопущения распространения инфекции у входа в столовую стоит дежурный учитель, 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.

 Оганесян Г.Г.  Шубина И.Н.

Оценочный лист

комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

	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	✓
	Б) нет	

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. Р.
Манисен Т. Т. В.