

Акт №4

комиссии по контролю организации питания обучающихся
МБОУ «СШ №40» г. Нижневартовск
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: 08.11.2022г.

Место проведения: МБОУ «СШ №40» столовая

Комиссия в составе: _ человека:

Председатель комиссии: Домбровская И.В., директор

Члены комиссии:

- Батритдинова М.В., ответственный за питание;
- Агабекова Э.А. родитель 2 В класса (законный представитель)

Цель проверки: родительский контроль по организации горячего питания

Результаты мероприятий родительского контроля:

Критерии контроля по организации питания обучающихся	Да/Нет
наличие ежедневного утверждённого меню	да
предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия)	да
в меню нет запрещённых блюд и продуктов	нет
количество приемов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы	да
соответствие реализуемых блюд утверждённому меню	да
выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым	нет
наличие приказа о бракеражной комиссии	да
от всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)	да
за последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии	нет
наличие приказа по школе по организации питания обучающихся	да
наличие информационного стенда о здоровом питании	да
соблюдение графика питания обучающихся всех параллелей	да
соблюдение детьми правил личной гигиены	да
выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
выявлены факты выдачи детям остывшей пищи	нет
уборка столовой проводится после каждого приёма пищи	да
наличие и состояние специализированной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да

наличие сертификатов качества на продукты питания	
размещение информации об условиях организации питания детей, цикличное и ежедневное меню питания обучающихся, включая меню диетического питания на официальном сайте образовательной организации.	

Общая оценка организации питания в школьной столовой:

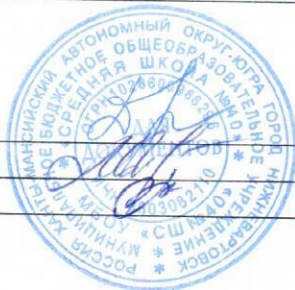
Меню соответствует утвержденному меню, соблюдается гигиена, требования СанПиН, санитарных, пожарных и противопожарных. Вкусные, разнообразные продукты ежедневно фиксируются все в журнале. Классные руководителями контролируется качество.

Результат проверки:

Проведено контрольное обследование меню, оно соответствует в эстетическом виде для каждой возрастной категории. Была проведена раздача пробных порций для обучающихся 4 классов. На завтрак был дан каша с яблоком и морковкой, булочка шоколадная, мясной с макаронами, диалогично. Очень важно это все ели с удовольствием подкрепляем свое здоровье. Обед: салат из овощей, картофель, макароны, все вкусно.

Выводы/рекомендации:

Продолжить мониторинг соблюдения качества питания родителями обучающихся. Организация горячего питания в школе соответствует всем требованиям и нормам СанПиН.



Председатель комиссии: _____

/Домбровская И.В.

Члены комиссии: _____

/Батритдинова М.В.

/Агабекова Э.А.