

АКТ № 6

**Проведения общественного контроля по вопросам организации питания учащихся
МОБУ Бурейской СОШ (1отделение)**

« 17» февраля 2022г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Председатель – Красева Оксана Дмитриевна, ответственный за организацию питания

Члены комиссии:

Варламова Дарья Петровна, социальный педагог

Тарасова Анна Александровна , родитель 7 кл, 8кл

Семеренко Евгения Геннадьевна, отпуск по уходу за ребенком, родитель 4 кл.,8кл.

проведена проверка организации питания в отделении 1 по адресу:
пгт.Бурей,ул.Октябрьская, 58.

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием количества питающихся заявленному количеству;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой

В ходе проверки установлено:

Соответствие количества питающихся заявленному количеству - 213 чел

День/неделя: четверг/2

Завтрак 7-11 лет

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетический центр (ккал)	Цена, /руб/
			Б	Ж	У		
222	Пудинг из творога со сгущенным молоком 140/20	160	21,32	13,56	40,83	371,79	54,00
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	12,00
ПР	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	3,00
338	фрукты	100	0,80	0,20	7,50	38,00	16,00
Итого за Завтрак		505	26,36	14,49	90,83	603,74	85,00

День/неделя: четверг/2

Завтрак 12 -18 лет

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетический цен-ть (ккал)	Цена, /руб/
			Б	Ж	У		
222	Пудинг из творога со сгущенным молоком 180/40	220	29,42	18,71	56,34	511,21	74,00
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	12,00
ПР	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	3,00
338	фрукты	100	0,80	0,20	7,50	38,00	16,00
Итого за Завтрак		565	34,46	19,64	106,34	743,16	105,00

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
• Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	• Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Имеются ли сколы на посуде?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Каким образом происходит накрытие столов?		
			а) <u>заранее сотрудниками столовой;</u>		
			б) обучающимися старших классов;		
			в) иное указать.		
			Визуально оцените уровень отходов		
			а) много;		
			б) среднее количество;		
			в) <u>мало;</u>		
			г) нет отходов.		

м.к. мамы детей все

Выводы и рекомендации по проверке

1. Считать работу по организации питания положительной.
2. Классным руководителям 5-11 классов с обучающимися провести беседы о необходимости соблюдения гигиенических норм перед приемом горячего питания во время учебного процесса (обязательно мыть руки)
3. Классным руководителям продолжить работу по организации и взаимодействию с семьями обучающихся по вопросам пропаганды принципов детского питания.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Председатель – Красева Оксана Дмитриевна Красева

Члены комиссии:

Варламова Дарья Петровна Варламова

Тарасова Анна Александровна Тарасова

Семеренко Евгения Геннадьевна Семеренко