

**АКТ**  
**проверки по результатам мониторинга качества организации горячего питания**  
**обучающихся МОУ лицей №1**

«29» января 2024 г.

Комиссия по родительскому контролю за качеством организации горячего питания обучающихся МОУ лицей №1, в составе:

Председатель:

Васильева С.В., родитель обуч 7 кл

Члены комиссии:

1. Крушина Юлия Тавриевна, родит. обуч 4 в кл.

2. Старкова Житыля Владимировна, род. обуч 1 в

3. А.В. Бердакова, представитель МОУ лицей №1, родитель обучающегося 11 кл.

руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» провела проверку организации горячего питания обучающихся 1-4 классов МОУ лицей №1 и составила настоящий акт.

В ходе проверки установлено:

Администрацией МОУ лицей №1 организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов. Питание осуществляется по утвержденному 2-х недельному основному меню. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному основному меню.

Меню на «29» января 2024 г.:

1. Запеканка из творога 150г

2. Молоко сгущенное 50г

3. Чай без сахара 200г

4. Фрукты свежие 100г

Проведена проверка вкусовых качеств блюд, все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления блюд и качеству продуктов питания у членов комиссии нет. Порции горячего блюда соответствуют весовым нормам, прописанным в примерном меню. При накрывании столов температурный режим готовых блюд соблюдается.

Санитарно-техническое состояние пищевого блока столовой и обеденного зала удовлетворительное, полы и оборудование чистые, насекомых нет. Состояние мебели и столовой посуды нареканий не вызвали.

Перед школьной столовой имеется санитарно-гигиеническая зона (раковины, диспенсеры с жидким мылом). Правила личной гигиены перед приемом пищи обучающимися соблюдаются.

Санитарная одежда персонала столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистая.

Объем пищевых отходов после приема пищи обучающимися (индекс несъеданности) в день проверки - 30 %.

Пищевые продукты, продовольственное сырье поступают в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

Предложения и рекомендации:

Регулярно проводить разъяснительную работу с родителями и обучающимися о необходимости горячего питания для детей в школе.

Председатель комиссии

Васильева | В |

Члены комиссии:

Крушина Ю.Т. | Кру |

Бердакова А.В. | Буд |

Старкова | Стар |

Отчет

о проверке качества организации горячего питания

обучающихся 1-4 классов МОУ лицей №1

«09» января 2024 г. комиссией по родительскому контролю за качеством организации горячего питания обучающихся МОУ лицей №1 в составе:

Председатель:

*Вашильева С.В.*

Члены комиссии:

1. *Кривичева Ю.П.*

2. *Старкова Т.В.*

3. А.В. Вердакова, представитель МОУ лицей №1, родитель обучающегося 11 кл. руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» проведена проверка организации горячего питания обучающихся 1-4 классов в МОУ лицей №1.

При проведении контроля за качеством организации горячего питания обучающихся оценивалось:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню;
- санитарно-техническое содержание столовой, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

Членами комиссией были заполнены оценочные листы и составлен акт проверки по результатам мониторинга качества организации горячего питания обучающихся МОУ лицей №1.

В ходе проверки установлено:

Администрацией МОУ лицей №1 организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов. Питание осуществляется по утвержденному 2-х недельному основному меню. Каждый день обучающиеся получают фрукты или фруктовый сок. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному основному меню.

Проведена проверка вкусовых качеств блюд, все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления блюд и качеству продуктов питания у членов комиссии нет. Порции горячего блюда соответствуют весовым нормам. При накрывании столов температурный режим готовых блюд соблюдается.

Санитарно-техническое состояние пищевого блока столовой и обеденного зала удовлетворительное, полы и оборудование чистые, насекомых нет. Состояние мебели и столовой посуды нареканий не вызвали.

Перед школьной столовой имеется санитарно-гигиеническая зона (раковины, диспенсеры с жидким мылом). Правила личной гигиены перед приемом пищи обучающимися соблюдаются.

Санитарная одежда персонала столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистая.

Объем пищевых отходов после приема пищи обучающимися (индекс несъеданности) в день проверки - 30 %.

Пищевые продукты, продовольственное сырье поступают в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

Предложения и рекомендации:

Регулярно проводить разъяснительную работу с родителями и обучающимися о необходимости горячего питания для детей в школе.

Председатель комиссии Огу / Васильева

ФОРМА ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА

Дата проведения проверки: 09.01.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Крумина Юлия Павловна

Васильев С.В., Бердакова А.В., Старкова Л.В.

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



|    |  |     |
|----|--|-----|
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  | да  |
|    | А) да  |     |
|    | Б) нет   |     |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   | нет |
|    | А) нет   |     |
|    | Б) да  |     |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | нет |
|    | А) нет   |     |
|    | Б) да  |     |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?   | нет |
|    | А) нет   |     |
|    | Б) да  |     |

Куркина Ю.П. Кухня

Вашинцев В.

Бердакова А.В. Буфет

Старкова С.М. Стар