

АКТ № 1

по итогам проведения родительского контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся МОУ Пестрецовская ОШ ЯМР

Дата проверки: 24.10.2024 г.

Время проверки: 09:50

Цель проверки: плановый родительский контроль, согласно плану работы комиссии по контролю организации качества питания в 2024-2025 учебном году.

Родительский контроль в составе:

Председатель: Железнякова Т.В. - заместитель директора по АХР, ответственный за организацию питания в МОУ Пестрецовская ОШ ЯМР;

Члены родительского контроля:

1. Хасанова Е.М. - родитель ученика 9 класса;
2. Ивойлова А.С. - родитель ученика 6 «А» класса;
3. Соколова А.В. - родитель 2 «А» и 6 «А» классов,
4. Паршина Л.С. - родитель учеников 3 «А» и 6 «А» классов.

составили настоящий акт о том, что 24 октября 2024 года членами родительского контроля была проведена проверка организации качества горячего питания в школьной столовой МОУ «Пестрецовская ОШ» ЯМР.

В ходе проверки установлено:

1. График работы столовой вывешен на видном месте (в холле перед входом в столовую), а также на сайте школы. Столовая и буфет работает в соответствии с графиком.
2. График питания обучающихся располагается на видном месте. Все классные руководители и обучающиеся ознакомлены с графиком. Прием пищи школьников осуществляется в соответствии с этим графиком.
3. Организация питания учащихся в МОУ «Пестрецовская ОШ» ЯМР осуществляется силами ООО «МАКСИМУМ».
4. Блюда соответствуют утвержденному 10-дневному циклическому меню. Меню расположено на информационной доске перед входом в столовую, а также на сайте школы.
5. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. По опросам учащихся, завтрак и обед нравится детям.
6. У входа в столовую стоит дежурный администратор и педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Все классные руководители сопровождают свои классы в столовую. Соблюдаются антиКовидные меры: в помещении столовой работает рециркулятор, мощностью, рассчитанной в соответствии с требованиями (на 78,3м³), работает в режиме полного дня, выставлены дезинфицирующие средства для рук. Для мытья рук имеются 3 раковины, жидкое мыло в бутылках с дозатором. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец, находящихся в диспенсере.
7. В обеденном зале каждый стол накрыт для 8-ми обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. В зале оформлен стенд с информацией о правильном питании.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. Обеспечены всеми необходимыми СИЗ (одежда, маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании, без фастфуда.

2. Для работников кухни и ответственных за организацию питания: разнообразить меню, (слишком часто дают рубленые мясные полуфабрикаты-котлеты) заменить на рыбу, курицу, добавить запеканку творожную.

Члены комиссии родительского контроля в составе с актом ознакомлены и согласны:

- 1 Железнякова Т.В. – председатель комиссии _____
- 2 Хасанова Е.М. - родитель ученика 9 класса _____
- 3 Ивойлова А.С. - родитель ученицы 6 «А» класса _____
- 4 Соколова А.В. – родитель учеников 2 «А» и 6 «А» классов _____
- 5 Паршина Л.С. – родитель учеников 3 «А» и 6 «А» классов - - _____

/ С актом комиссии ознакомлена: директор _____ Мельникова О.В.

Примерная форма записи родителя в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Дата 24.10.2024

ФИО родителя
Савица А.В.

Перемена № 2

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Класс 2 а

Возраст детей 8 лет

Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
	Поставьте «У» в соответствующий раздел			
1. Наличие десятидневного циклического меню	<input checked="" type="checkbox"/> Есть, размещено на сайте школы	<input type="checkbox"/> Есть, но не размещено на сайте школы	<input type="checkbox"/> Нет	
2. Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	<input checked="" type="checkbox"/> Есть, соответствует	<input type="checkbox"/> Есть, соответствует	<input type="checkbox"/> Нет	
3. Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
4. Температура первых блюд	$> 70^\circ$	маншток - $70 - 50^\circ$	картофель с мясом, гарнир - $< 50^\circ$	
Температура вторых блюд	$> 60^\circ$ <input checked="" type="checkbox"/>	$60 - 45^\circ$ <input checked="" type="checkbox"/>	$< 45^\circ$	
5. Полновесность порций	<input checked="" type="checkbox"/> Полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
6. Визуальное количество отходов холодных закусок	$< 30\%$	$30 - 60\%$ <input checked="" type="checkbox"/>	$> 60\%$	
первых блюд		<input checked="" type="checkbox"/>		
вторых блюд		<input checked="" type="checkbox"/>		
(мясных, рыбных, из творога)				
гарниров				
напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			

	Вкусно	Не очень	Нет
7. Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?) холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	✓	✓ не любят; понравился дома	
8. Попробовать еду. Ваше мнение	✓ Отлично	✓ Хорошо	Удовлетворительно

холодных закусок
первых блюд
вторых блюд
(мясных, рыбных, из творога)
гарниров
напитков

9. Ваши предложения/пожелания/ комментарии

Зреть более разнообразие меню. По второй мне "много" котлет (рыба, курица, говядина)
Провести работу с родителями по правильному питанию детей.

Примерная форма записи родителя в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Дата 24.10.2024г

ФИО родителя
Васильев Е.М.

Перемена № 2
Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Класс 9А
Возраст детей 14А

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие десятидневного циклического меню	Есть, <input checked="" type="checkbox"/> размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	<input checked="" type="checkbox"/> Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
3	Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
4	Температура первых блюд	гарнир - > 70	напиток - 70 - 50°	< 50°	<i>соотв. - салат - картофельные оладьи - (жаркое)</i>
	Температура вторых блюд	> 60° <input checked="" type="checkbox"/>	60 - 45° <input checked="" type="checkbox"/>	< 45°	
5	Полновесность порций	полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
6	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60% <input checked="" type="checkbox"/>	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)		<input checked="" type="checkbox"/>		
	гарниров				
	напитков				

7	Вкусно	Не очень	Нет
Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?) холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	✓	✓	
8	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно
Ваше мнение холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	✓	✓	
9	Ваши предложения/пожелания/ комментарии <i>Разнообразие меню (рыба, курица, запеканки). Проведение экскурсий с родителями по городу краеведского музея. Активирование детей и родителей.</i>		

Примерная форма записи родителя в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Дата 24.10.24

ФИО родителя

Паршина ЛС

Перемена № 2

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Класс 6А и 3А

Возраст детей 9 и 12

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие десятидневного циклического меню	Есть, <input checked="" type="checkbox"/> размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, <input checked="" type="checkbox"/> соответствует	Есть, соответствует	Нет	
3	Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо <input checked="" type="checkbox"/> (мясное, рыбное и т.п.)	
4	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
	Температура вторых блюд	> 60° <input checked="" type="checkbox"/>	60 - 45° <i>каши</i>	< 45°	
5	Полновесность порций	полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
6	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60% <input checked="" type="checkbox"/>	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)		<input checked="" type="checkbox"/>		
	гарниров				
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			

картофель тушеный

напиток - кофе с сахаром

7	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?) холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	Вкусно ✓	Не очень ✓ <i>Темно не любит</i>	Нет
8	Попробовать еду. Ваше мнение холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	Отлично ✓	Хорошо	Удовлетворительно
9	Ваши предложения/пожелания/ комментарии	Проводить работу с родителями по организации правильного питания: реч. после завтрака кушать еду.		

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 24 октября 2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Соловьева А.В. А.В.
2. Касимова Е.М. Е.М.
3. Паршина Л.С. В.А. и З.А. Кл. Чап.
4. _____
5. _____

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	

12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>